Die Hausfrau

Henriette Davidis

Digitized by Google

Tcc 7488.72.15

VERITAS

RADCLIFFE COLLEGE LIBRARY

WOMEN'S ARCHIVES

Transferred from

HARVARD COLLEGE LIBRARY

1960

Digitized by Google

Seinem lieben Weibe

der dankbare Ehemann.

(Seite 11, Zeile 13 & 14 von oben).

Leipzig, am 7.7.72.

Meiner Else ein Weihnachts-
gruß von ihrem [illegible].

[illegible], 24. Dez. 93.

Digitized by Google

Auszüge

aus einigen Beurtheilungen, welche die früheren Auflagen des nunmehr zum fünften Male erschienenen Werkes:

Die Hausfrau von Henriette Davidis

von Seiten der Presse im Laufe der Zeit erfahren hat:

[**Literar. Mittheilungen der St. Galler Blätter.**] .. Zu den trefflichen Schriften, welche über Hauswirthschaft erschienen sind, gehört unstreitig das vorliegende Buch: „Die Hausfrau". Durch ihre früher herausgegebenen Werke: „Praktisches Kochbuch", „Küchen- und Blumengarten für Hausfrauen", „Beruf der Jungfrau" 2c. hat die rühmlichst bekannte Verfasserin ihren Beruf als praktische Schriftstellerin für dieses Fach hinlänglich dokumentirt, und es liefert das so eben erschienene einen neuen Beweis ihrer ausgezeichneten Begabung, den Schatz ihrer reichen Erfahrungen angehenden Hausfrauen in klarer, verständlicher und anziehender Weise mitzutheilen. — Zwei Gesichtspunkte waren ihr bei dem Entwurfe und der Ausführung dieses Werkes maßgebend. Zunächst sollte dasselbe den praktischen Lebenszweck erfüllen lehren, wie man mit Wenigem haushält, und wie die gewissenhafte Hausfrau die goldene Mittelstraße zwischen Verschwendung und Geiz, zwischen Luxus und Entbehrung einschlagen und einhalten kann und im Fernern, die geistige und gemüthliche Seite des häuslichen Lebens in's Auge fassend, die junge Hausfrau anleiten, wie sie mit Rücksicht auf das religiöse und sittliche Fundament des Lebens sich selbst und dadurch erst im wahren Sinne das Haus zu beherrschen vermag, wie sie Anmuth und Würde zu ihren Begleiterinnen zu machen und die Geister der Liebe und Freude an ihre Schwelle zu fesseln im Stande ist. **Es darf dieses Buch jungen Damen vor den meisten ähnlichen Büchern angelegentlichst empfohlen werden.**

[**Königsberger Hartung'sche Zeitung.**] . . . Es sollte daher das Bestreben einer jeden jungen Frau sein, eine sehr gediegene Stellung im Hause einzunehmen und sich alle dazu nöthigen Kenntnisse anzueignen, selbst dann, wenn sie in ihrer eigenen Wirthschaft nicht nöthig haben sollte, Arbeiten selbst zu verrichten. Denn der Diener muß von der Herrschaft lernen und nicht die Herrschaft von dem Diener, was wohl nur auf Kosten der Autorität der ersteren geschehen kann. Um solches aber zu lernen, wenn eben nicht schon eigene Erfahrungen vorhanden sind, ist eine gute Rathgeberin nothwendig, und diese finden die jungen Frauen in dem oben genannten Buche, in welchem die Verfasserin, weniger auf Theorie basirend, aus eigener Anschauung die eigenen vielfachen Erfahrungen in einfach ansprechender Weise wiedergiebt. Wohlmeinend, rathend und helfend steht sie in allen sich darbietenden Fällen der Wirthschaft und des häuslichen Lebens der jungen Frau zur Seite. Möge das Buch die Verbreitung finden, die es verdient.

[**Elberfelder Zeitung.**] Unter dem Titel: „Die Hausfrau 2c." ist eine Schrift erschienen, deren innerer Gehalt zur eleganten Ausstattung in ganz richtigem Verhältniß steht und womit sich die geehrte und bereits durch andere Werke in weiten Kreisen rühmlichst bekannte Verfasserin ein neues Verdienst um das schöne Geschlecht erworben hat. Wir können dieses neue Werk der Beachtung aller Familien angelegentlich empfehlen und ihm eine weite Verbreitung in sichere Aussicht stellen.

In ähnlicher überaus günstiger Weise haben sich eine große Menge anderer Zeitschriften über das vorliegende Werk ausgesprochen.

Möge dasselbe auch fernerhin zu Nutz und Frommen aller Hausfrauen und derer, die es werden wollen, in immer weiteren Kreisen Verbreitung und Anerkennung finden.

Leipzig, im Februar 1872.

Die Verlagshandlung **E. A. Seemann.**

Digitized by Google

Von derselben Verfasserin sind folgende Werke erschienen und in jeder Buchhandlung vorräthig oder schnell zu besorgen:

Davidis, Henriette, Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Zuverlässige Rezepte zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen u. s. w. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Sechszehnte Auflage. Bielefeld, 1871. Velhagen und Klasing. Broch. 1 Thlr.; geb. 1 Thlr. 7½ Sgr.

— — Der Küchen- und Blumengarten, für Hausfrauen. Praktische Anleitung zur möglichst vortheilhaften Kultur der bekannten Gewächse für Küche und Keller, nach den Monaten geordnet, und Anleitung zur Kultur des Blumengartens nebst einem Anhange: Bemerkungen über bewährte Heilkräfte verschiedener Gartengewächse als Haus- und Hülfsmittel. Auf eigene und langjährige Erfahrungen praktischer Gartenfreunde gegründet. Achte verb. und verm. Auflage. Iserlohn, 1872. J. Bädeker. Broch. 1 Thlr.; geb. 1 Thlr. 7½ Sgr. (Auf die sechste Auflage wurde die Verfasserin von der praktischen Gartenbau-Gesellschaft in Bayern als Ehrenmitglied eingeführt.)

— — Der Beruf der Jungfrau, verbunden mit einem Anhange: Albumblätter für stille Stunden. Eine Mitgabe für Töchter gebildeter Stände. Vierte verb. und verm. Auflage. Leipzig, 1871. E. A. Seemann. Sauber cart. 1 Thlr., elegant geb. mit Goldschnitt 1 Thlr. 7½ Sgr.

— — Puppenköchin Anna. Praktisches Kochbuch für liebe kleine Mädchen. Vierte verb. und verm. Auflage. Mit farbigem Titelkupfer. Leipzig, 1869. E. A. Seemann. Hübsch cart. 10 Sgr.

— — Puppenmutter Anna oder wie Anna sich beschäftigt und ihren Puppenhaushalt führt. Nebst Geschichtchen für kleine Knaben und Mädchen. Zweite verb. stark verm. Auflage. Mit 4 colorirten Bildern. Leipzig, 1868. E. A. Seemann. Eleg. cart. 15 Sgr.

— — **Kraftküche von Liebig's Fleischextract für höhere und unbemittelte Verhältnisse.** Braunschweig 1870. Vieweg u. Sohn

---

Im Verlage von **E. A. Seemann** in Leipzig ist erschienen und als Festgabe für junge Mädchen evangelischer Confession im Alter von 13—17 Jahren sehr empfehlenswerth:

Hannchen und die Küchlein. Von A. G. Eberhard. Dreiundzwanzigste Auflage.

Das Buch ist hübsch ausgestattet in zwei verschiedenen Ausgaben zu haben, nämlich:

1. **Illustrirte Taschenausgabe.** 1871. cart. 20 Sgr.; eleg. geb. mit Goldschnitt 1 Thlr.
2. **Pracht-Ausgabe** mit 10 Abbildungen nach Zeichnungen von Gustav Bartsch. 1865. gr. 8. eleg. cart. 1⅓ Thlr.; — in Prachtband mit Goldschnitt 1⅔ Thlr.

Für das reifere Alter empfiehlt sich die als klassisches Werk anerkannte religiöse Dichtung:

Urania. Von C. A. Tiedge. Ausgabe für Schule und Haus. (Siebenzehnte Auflage 1859) broch. 10 Sgr.; eleg. geb. 17½ Sgr. Miniatur-Ausgabe (Achtzehnte Aufl. 1862) eleg. mit Goldschnitt geb. 1¼ Thlr.

Digitized by Google

Wichtig für Hausfrauen.

Zu den Lebensmitteln, welche den gefährlichen Verfälschungen unterworfen sind, gehört auch die Stärke. In neuerer Zeit legen Reisende für Stärkefabriken neben Proben von Kartoffelstärke, Musterkarten von mineralischen Substanzen, als: Schwerspat, Glenzin, Kreide, Gyps u. a. m. vor, die aber von ehrenhaften Fabrikanten zurückgewiesen werden, Kartoffelstärke ist wenigstens der Gesundheit nicht nachtheilig, was werden aber, abgesehen vom Mißrathen der damit bereiteten Speisen, die übrigen Verfälschungen bewirken?

Die Verfasserin darf es also nicht wundern, wenn die nach ihren bewährten Recepten mit Stärke bereiteten Puddings, Crêmes und Biscuitkuchen öfter mißrathen sind. Man sollte also nur Stärke gebrauchen, die aus reellen Fabriken hervorgeht, wie man sie in der Fabrik der „Gebrüder Meyer in Lippstadt" und „R. Hundhausen in Hamm" (beide in Westfalen) findet, welche ein ganz vorzügliches Fabrikat von reiner Weizenstärke liefern, die nicht nur zu Speisen, sondern auch zur Wäsche zu empfehlen ist, weil sie nicht anklebt und weniger davon gebraucht wird.

Für Biscuitkuchen ist Puder- oder Biscuitmehl anzurathen; im Uebrigen gebe ich der Brockenstärke den Vorzug. Um sie leicht zu zerrühren, weiche man sie einige Minuten vor dem Gebrauche mit etwas kaltem Wasser ein.

Für jeden Haushalt, namentlich bei einer sparsamen Einrichtung, ist bei den hohen Fleischpreisen das echte Liebig'sche Fleischextract ein wahrer Schatz. Es bedarf nur einer kleinen Beimischung des Extractes, um Suppen und Saucen auf eine wenig kostende Weise kräftig herzustellen, weshalb dieses wichtige Hausmittel nicht genug zu schätzen ist. Zu dem Zweck sei die von mir verfaßte Brochüre: „Kraftbrühe von Liebigs Fleischextract," allen Hausfrauen und Köchinnen angelegentlich empfohlen. Dieselbe enthält über 100 Recepte und ist bei Herrn Friedrich Vieweg in Braunschweig verlegt, durch alle Buchhandlungen zu dem Preise von 5 Sgr. zu beziehen.

Die Verfasserin.

Digitized by Google

Im Interesse der Hausfrauen

erlaubt sich die Verfasserin auf eine neue Amerikanische Hackmaschiene in neuer Construction aufmerksam zu machen, auf welche die Herren Geb. Schulz in Münster (Westfalen) ein Patent erhalten haben und die von denselben in drei Größen zu beziehen ist. Die Maschine zerkleinert in wenigen Minuten mit der größten Leichtigkeit Fleisch und Fett, desgleichen Spinat und ähnliche Gemüse, auch Zwiebeln, weniger oder ganz fein, gerade so, wie man es angemessen findet, während das Bestimmte einigemal umgekehrt wird, gleich wie es auf dem Hackbrett geschieht.

Die bessere Construction der neuen Hackmaschine zeigt sich hauptsächlich darin, daß das Fleisch bei rascher Ausführung gerade so gehackt erscheint, als wäre es mit dem Hackmesser zerkleinert; es wird dasselbe also nicht breiig gequetscht, welcher Uebelstand an den bisherigen Maschinen von erfahrenen Köchinnen mit Recht getadelt wurde.

Daneben finden wir bei dieser Hackmaschine als große Annehmlichkeit, daß der Behälter, wo hinein das von Häuten befreite und in einigen Stücken geschnittene Fleisch gelegt wird, sich offen kreisförmig dreht und man also augenblicklich beurtheilen kann, ob der Inhalt herauszunehmen ist, oder noch des Hackens bedarf; auch ist der Behälter durch Abnehmen leicht zu reinigen.

Die neue Amerikanische Hackmaschine kann also den Hausfrauen als sehr zeitersparend, als Schatz für die Küche empfohlen werden; die Verfasserin möchte die ihrige, die kleinste Sorte, nicht entbehren.

Auch ist der neue Amerikanische Schaumquirl der Geb. Schulz zum raschen Entstehen von Eiweisschaum, sowie auch zur Bereitung von Schaumcrem's, Schaumbier und Schaumsuppen ganz vorzüglich, das Eiweiß wird in einigen Minuten zu einem festen Schaum.

Digitized by Google

Die Hausfrau.

Sei im eignen Hause Du selber das beste
Geräthe,
Bist Du des Hauses Zier, ist es am schönsten
geziert.
Nicht des Hauses glänzender Ruhm rühmt
immer die Hausfrau.
Aber der Hausfrau Ruhm rühmet am besten
das Haus!

A. W. Becker.

Digitized by Google

Zueignung.

Daß Dir ziehe Glück in's Haus:
Schaue nicht zu weit hinaus!
Früh zur Arbeit, früh zur Ruh',
Nicht am Tag die Augen zu!
Handle wahr, regiere klar,
Lebe mäßig, zahle baar!
Halt' den Frieden ja recht neu,
Bleibe Deiner Liebe treu!
Oeffne gern Dein Herz der Noth,
Wo es fehlt an täglich Brod!
Lade nicht der Gäste viel,
Die da suchen Wein und Spiel;
Doch willkommen sei der Freund!
Der es treu und redlich meint.
Nun noch Eins: den Herrn zum Heil,
So hast Du das beste Theil!
Und das Glück — es kehret ein,
Wär' die Hütte noch so klein.

Henriette Davidis.

Digitized by Google

Die Hausfrau.

Praktische Anleitung

zur

selbständigen und sparsamen Führung von Stadt- und Landhaushaltungen.

Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen

von

Henriette Davidis,

Verfasserin des „Kochbuchs", des „Küchen- und Blumengartens", des „Berufe der Jungfrau", der „Puppenmutter Anna", „Puppenköchin Anna" und „Kraftküche von Liebig's Fleischextract".

Sechste verbesserte und vermehrte Auflage.

Leipzig, 1872.
Verlag von E. A. Seemann.

Tuc 7488.72.15

LIBRARY

Gratis

6 4 C
D 24

Vorwort zur ersten Auflage.

Zu den rühmlichsten Bezeichnungen einer Frau gehört die, daß der Mann von ihr sagen kann: „ich habe eine Hausfrau.“

Die Obliegenheiten der Hausfrau sind mannigfach, das Haus ist ihr Reich; ihr Streben — verständig und mit Vergnügen darin zu wirken und zu schaffen, das Kleine wie das Große zu achten und zu überwachen, keine Mühe zu scheuen, vielmehr nach besten Kräften für alle Mitglieder des Hauses zu sorgen, durch Reinlichkeit und Ordnung, durch Fleiß und Sparsamkeit des Mannes Sorgen zu erleichtern, den Wohlstand zu heben und überall ein gutes Beispiel zu geben. Darum dürfen wir eine Hausfrau mit Recht die Seele des Hauses nennen, deren Wirken überall wahrgenommen wird, so im Wohnzimmer wie im Kinderzimmer, in der Küche wie im Keller, in der Speisekammer wie in den Schränken, im eigenen Schlafzimmer wie in den Kammern der Dienstboten; nichts von dem, was ihr Dach beschirmet, ist ihrer Beachtung zu gering.

Wol ist es herrlich, sich über das Alltägliche zu erheben, am Wahren, Schönen und Geistreichen unserer reichen Literatur sich zu erfreuen, aus ihr Stoff zu sammeln für Geist und Gemüth, aber es wird dieser Sinn bei den Männern doch dann erst die rechte Anerkennung finden, wenn er sich mit den unabweisbaren Ansprüchen des praktischen Lebens verbindet und als Element einer angenehmen Häuslichkeit hervor tritt.

Lebt auch die junge Hausfrau in Verhältnissen, in welchen sie keine der hier erwähnten Arbeiten mit eigener Hand zu verrichten hat, so wird es doch keineswegs überflüssig sein, das Hauswesen wenigstens in den Hauptzweigen zu erlernen, um nöthigenfalls der Dienerschaft Anleitung geben zu können, nicht von ihr lernen zu müssen, was stets auf Kosten der Autorität geschieht. Hierzu ge-

hören entweder selbstgemachte, oftmals mit schweren Opfern verbundene Erfahrungen, oder eine treue zuverlässige Rathgeberin. Um diese in vorliegendem Werke zu finden, ist der Inhalt keineswegs auf Theorie begründet, sondern jedes Einzelne dem Reiche der Erfahrung, dem praktischen Leben entnommen, wobei die Verfasserin noch in dieser Stunde mit dankerfülltem Herzen auf ihre längst heimgegangene, hochverehrte Mutter hinblickt, deren Beispiel und Wort die Grundlage dieses Werkes geworden. Die aber als junge Frau für sie so gänzlich fremde Lage und die vielfachen Schwierigkeiten, womit sie zu kämpfen hatte, haben die Idee dazu gegeben.

Meine Mutter, als Großstädterin erzogen, war im Hauswesen gänzlich unkundig, ländliche Arbeiten kannte sie nicht einmal dem Namen nach, woraus denn in ihrem Berufe als Pfarrfrau auf dem Lande die peinlichsten Verlegenheiten aller Art entstanden. Gottesfurcht, Klugheit, Umsicht, rege Willenskraft und das Bestreben ihre Familie zu beglücken, vermochten sie jedoch nach und nach zu einer der tüchtigsten und erfahrensten Hausfrauen heran zu bilden. Bei ihren Kindern sollte es anders werden. Darum suchte sie in denselben schon früh den Sinn für Häuslichkeit zu wecken und, so viel es in ihrem unruhigen Hauswesen möglich war, sie gut anzuleiten. Läßt sich ja schon durch das Beispiel einer verständigen Mutter, welche das Leben praktisch zu behandeln versteht, vieles lernen, besonders in einem gastfreien Pfarrhause, wo viele Kinder und stets Gäste eine anständige und sparsame Einrichtung nothwendig machen.

Eingedenk meiner seligen Mutter, stelle ich mir um so lieber die Aufgabe für junge Frauen ein zuverlässiges Hülfsbuch zu schreiben, als bei den Töchtern die Ausbildung der Talente ihre ganze Zeit in Anspruch nimmt und, mit rühmlichen Ausnahmen, die Mütter im Allgemeinen sie zu wenig für ihren künftigen Beruf vorbilden.

Um nun, meinen Zweck verfolgend, neben der praktischen Anleitung im elterlichen Hause, auch persönliche Anschauungen von

verschiedenartigen Lebensverhältnissen zu gewinnen, lebte ich anfänglich mehrere Jahre als Erzieherin, dann meiner schriftlichen Thätigkeit in verschiedenen Gegenden — in größeren Städten und auf dem Lande, wo überall ich Gelegenheit fand tiefere Blicke in's innere Familienleben und in Familienthätigkeit zu werfen, was alles zur Ausführung der „Hausfrau" mir die Hand bot. Ein offener Blick kann ja aus Allem Gewinn ziehen, sei es ein warnendes oder nachahmungswürdiges Beispiel.

Bei dem nächstfolgenden Wort an junge Frauen, bin ich weit davon entfernt, meine Ansicht als eine unfehlbare geltend machen zu wollen, eines aber möchte ich von den jungen Frauen mir erbitten, dasselbe nicht ungeprüft zu verwerfen.

So möge denn dies Werk durch seine Verbreitung meine Aufgabe erfüllen und den jungen Frauen eine Freundin und zuverlässige Rathgeberin werden.

Dortmund, im Nov. 1860.

Die Verfasserin.

Vorwort zur fünften und sechsten Auflage.

In Berücksichtigung der jungen Hausfrauen auf dem Lande, hat die 5. Auflage eine starke Vermehrung von Abschnitten für Landhaushaltungen erhalten, als: Dienstbotentisch, Viehstand, Milchwesen, Einschlachten des Rindviehs, Räucherkammer; auch ist der Küche ein Verzeichniß von Küchengeräthen beigegeben.

Die sechste Auflage ist von mir wiederum auf das Sorgfältigste durchgesehen und in einzelnen Stücken neu bearbeitet und vermehrt.

Möge das so verbesserte Buch den lieben Hausfrauen mehr und mehr eine treue Stütze für's Leben werden.

Dortmund, im Januar 1872.

Die Verfasserin.

Inhaltsverzeichniß.

Seite

1. Ein Wort an junge Frauen 1
2. Das Verhältniß junger Frauen zu den Schwiegereltern . . 33
3. Die Stiefmutter 37
4. Der Morgen der Hausfrau . 40
5. Der Mittag der Hausfrau . 47
6. Der Abend der Hausfrau . 48
7. Sparsystem der Hausfrau . 49
8. Einnahme und Ausgabe . 59
9. Wie das Gleichgewicht zwischen Einnahme und Ausgabe zu erzielen ist. (Als Anhaltspunkt zu betrachten.) 64
10. Kennzeichen guter Qualität der im Haushalt vorkommenden Lebensmittel und deren Verfälschung 69
   1. Fleisch 69
   2. Fische 71
   3. Fettwaaren 71
   4. Gemüse nebst Hülsenfrüchten . . . 72
   5. Verschiedene Lebensmittel 75
   6. Gewürze 77
   7. Getränke 79
11. Bemerkungen über Vorräthe 81
12. Aufbewahren verschiedener Lebensmittel 83
   1. Frisches Fleisch 83
   2. Geräuchertes Fleisch, Fett und Oel . 85
   3. Gemüse 86
   4. Obst 86
   5. Verschiedenerlei 88
13. Angabe von Lebensmitteln zum Winterbedarf, berechnet für 4 erwachsene Personen 60
14. Angabe der Portionen für Gesellschaftsessen und für den Familientisch 92
   a. Gesellschaftsessen 92
   b. Familientisch 93
15. Tranchiren 95

Von den einzelnen Räumen des Hauses.

16. Flur oder Gang und Haustreppe 100
17. Wohnzimmer 101
18. Studir- oder Schreibzimmer des Mannes 104
19. Schlafzimmer und seine täglichen Besorgungen . . . 107
20. Kinderstube 111
21. Gesellschaftszimmer . . . 113
22. Logir- oder Fremdenschlafzimmer 115
23. Schlafkammer der Dienstboten 115
24. Die Küche und ihre Einrichtung 116
25. Vorraths- und Speisekammer 121
26. Räucherkammer 123
27. Weinkeller 125
28. Gemüsekeller 126
29. Reinigen und Putzen der Zimmer und Möbel . . . 130
   1. Reinigen der Ofenröhre 130
   2. Putzen und Behandeln geschliffener Oefen 131
   3. Lackirte Mantelöfen 132
   4. Abstäuben der Wände und Vorhänge 132
   5. Legen und Reinigen der Teppiche . 132
   6. Kehren (Fegen) des Fußbodens . . 133
   7. Ausklopfen und Putzen des Sophas 134
   8. Putzen der Möbel 135
   9. Putzen der Spiegel 135
   10. Reinigen des Anstrichs 135
   11. Fensterputzen 136
   12. Schrubben eines nicht angestrichenen Fußbodens 137

Seite

13. Scheuern eines nicht angestrichenen Fußbodens 138
14. Schrubben eines nicht angestrichenen Fußbodens mit nassem Sande . . 138
15. Aufwischen des angestrichenen Fußbodens 139
16. Aufwischen eines Wachsluchteppichs 139
17. Bohnen des Fußbodens 139
18. Vom Auflegen und der Behandlung der Tischdecken 140
19. Kaufen, Schneiden und Aufhängen der Fenstergardinen 140
20. Das Abreiben der Tapeten . . . 141
21. Treppen zu reinigen 141

30. Zweckmäßige Küchengeräthe 142
1. Geräthe von Eisen und Messing . . 142
2. Geräthe von Blech 143
3. Porcellan-Formen zum Umstürzen kalter Speisen 144
4. Irdenes Geräth 144
5. Geräthe von Holz 145
6. Korbwaaren 145
7. Bürstenwerk 145

31. Juwelen, Gold, Silber, Messing und andere Metalle zu putzen 146

32. Das Reinhalten 148

33. Die Wäsche 150
1. Vorbereitungen für die Wäsche nebst Bemerkungen über dieselbe 150
2. Das Waschen in der Maschine . . 153
3. Das Waschen auf einem Waschbrett 154
4. Das Waschen mit der Hand, erstes Verfahren 154
5. Das Waschen mit der Hand, zweites Verfahren 155
6. Das Kochen der Wäsche anstatt des Bleichens 156
7. Anwendung von Borax anstatt der Bleiche zum Weißwerden der Wäsche 156
8. Das Waschen mit Terpentin . . . 157
9. Weiße Strümpfe zu waschen . . . 157
10. Das Waschen feiner Bügelwäsche . 157
11. Feine Bügelwäsche auf andere Art zu waschen 158
12. Behandlung der Fenstergardinen beim Waschen, um sie zu schonen . . . 158
13. Weiße Spitzen zu waschen 160
14. Schwarzseidene Zeuge, Bänder und Spitzen 160
15. Seidene Zeuge, Tücher und Bänder 160
16. Ein wollenes Umschlagetuch oder eine Tischdecke 162
17. Unächte Kleider von verschiedenartigen Stoffen 163
18. Das Waschen mit Panamaholz . . 164
19. Das Waschen mit Wacke oder Molke von saurer Milch 165
(Obiges Rezept hatte die Verf. auf guten Glauben aufgenommen; bei einer gemachten Probe fand sich indeß, daß es nur für echte Zeuge paßt, ganz besonders aber für Lustre.)
20. Schwarzer Merinos und Orleans . 165
21. Brauner und veilchenblauer Merinos 165
22. Flanell und wollene Strümpfe zu waschen und sie möglichst vor Einlaufen zu bewahren 165
23. Weiße Merinos-Strümpfe zu waschen und ihre Weiße zu erhalten . . . 166
24. Eine wattirte Bettdecke 167
25. Fußteppiche zu waschen 167
26. Eine Bettzieche zu waschen 167
27. Bleichen, Spülen, Bläuen und Aufhängen der Wäsche rc. 168
28. Stärken der Bügelwäsche mit gekochter Stärke 169
29. Behandlung der Wäsche mit roher Stärke 170
30. Einfeuchten und Bügeln der Wäsche 171
31. Ziehen oder Recken, Mangeln und Zusammenfalten 172
32. Der Leinenschrank 175

34. Das Anfertigen und Behandeln des Bettwerks . . . 176
1. Ankauf der Federn, Erkennungszeichen des Vermischens und Reinigen derselben 176
2. Anfertigen und Füllen oder Stopfen eines Bettes 176
3. Was zum Anfertigen eines einschläfrigen Federbettes gehört (die Ellenzahl ist nach berliner Elle angegeben) 177
4. Was zum Anfertigen einer wattirten Bettdecke gehört 178
5. Rahmen mit Springfedern zu einem einschläfrigen Bett 179
6. Pferdehaar-Matratze 179
7. Auffrischen einer abgenutzten Matratze 179
8. Behandlung der Federbetten . . . 180

35. Ordnung 181

36. Der Anzug 184

37. Conserviren der Garderobe . 187
1. Kleider 188
2. Mantel, Mantille und Umschlagetuch 189
3. Pelzwerk 190
4. Hut 190
5. Handschuh 190
6. Zeugschuh und Stiefelchen 191
7. Sonnenschirm 191
8. Regenschirm 192

38. Nähtisch, Nähen, Nähwerk und Stricken 192
1. Nähtisch 192
2. Nähmaschine 193
3. Strumpfkorb und Körbchen mit Stopfgarn 193
4. Lappenkistchen 194
5. Nähen der Kissenzüge 194
6. Schneiden und Nähen der Betttücher 195
7. Frauen-Leibwäsche 195
8. Vorhänge 196
9. Zeichnen der Wäsche 196

Seite
10. Flicken 196
11. Stopfen 197
12. Werth der abgetragenen Leinwand . 197
13. Was bei einer zu erwartenden Kleidermacherin vorher zu besorgen ist . 197
14. Stricken 198
15. Dem starken Einlaufen der Strümpfe vorzubeugen 198

39. Bestimmte Verrichtungen am Montage 198
40. Bestimmte Verrichtungen am Freitag und Sonnabend . 200
41. Spezielle häusliche Verrichtungen 203

1. Decken des täglichen Tisches . . . 203
2. Abnehmen des Tisches 203
3. Gläser- und Tassenspülen 204
4. Schüsselnspülen 205
5. Reinigen der Gemüse und Kartoffeln 206
6. Putzen der Messer und Gabeln . . 208
7. Reinigen und Putzen des Herdes rc. 209
8. Anrichte, Küchentisch, Spülstein und hölzerne Geräthe zu scheuern . . 209
9. Fertigmachen der Lampen, Laternen und Leuchter 210
10. Putzen der Stiefeln, Schuh und Gummi-Ueberschuh 211
11. Reinigen der wollenen Kleidungsstücke 211
12. Anlegen eines Ofens 212

42. Zur sparsamen Einrichtung gesunder und nahrhafter Speisen in Rücksicht auf ein kleines Einkommen 213
43. Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer . 224

1. Vorkehrungen vor eintretendem starkem Frost 224
2. Benutzung erfrorener Kartoffeln und anderer Lebensmittel 224
3. Angabe passender Stücke von Ochsen- oder Rindvieh zu verschiedenen Speisen 225
4. Zubereitung eines vorzüglichen Salzfleisches als Beilage zum Butterbrod 226
5. Anwendung verschiedener Pflanzen zu grünen Gemüsen 226
6. Das Spicken 227
7. In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und wie lange es vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß . . 228
8. Schlachten und Vorrichten des Geflügels 228
9. In welchen Monaten die Fische am besten sind 232
10. Forellen und Krebse einige Tage frisch zu erhalten 233
11. Woran frische Häringe zu erkennen sind und vom Schneiden derselben . 233
12. Passende Anwendung des Fettes zum Küchengebrauch 234
13. Feinschmeckendes Nierenfett zu bereiten 236
14. Hammelfett beim Ausschmelzen zu verbessern 237
15. Speck auszulassen 237
16. Rüböl zum Küchengebrauch durch Ausglühen zu verbessern 237
17. Eingekaufte Butter besonders gut einzumachen 237
18. Schmelzbutter 239
19. Petersilienbutter 239
20. Salatöl vor Starkwerden zu bewahren 239
21. Draht- oder Fliegenschränke zum Aufbewahren der Fleischreste rc. . . . 239
22. Bouillon im Sommer 1, im Winter 2—3 Tage frisch zu erhalten . . . 240
23. Was beim Pflücken junger Gemüse zu beachten ist 240
24. Sortiren der Kartoffeln, starkes Auskeimen zu verhüten und einen ergiebigen Ertrag zu bewirken . . . 241
25. Kaffee-Surrogate 242
Ein nahrhaftes Surrogat von geschälter Gerste 243
Zubereitung der Runkelrübe als Kaffe-Surrogat 243
Surrogat von den Samen der Hagebutten 243
Teckebohnen-Kaffee 243
Mais-Kaffee 244
Eicheln-Kaffee 244
26. Zuckerschlagen und Zuckerreiben . . 244
27. Stoßen des üblichen Gewürzes zum Küchengebrauch 245
28. Gutes Kartoffelmehl zu bereiten . . 245
29. Senf zu machen 246
30. Schneiden des Schwarzbrodes . . . 246
31. Angelaufene Caraffen und schmierige Flaschen rasch sonnenklar zu spülen 246
32. Behandlung der Flaschen und Krüge zum Abziehen von Wein und Bier 246
33. Korkstopfen zum Abziehen des Weins und Biers 247
34. Abziehen des Weins 248
35. Abziehen des Biers 249
36. Auslaugen eines neuen Fasses . . . 249
37. Brennmaterialien und Bemerkungen über das Heizen 249

44. Bemerkungen und Rathschläge für die Küche in 51 Nummern 252
45. Bemerkungen verschiedener Art 252

1. Warnung 263
2. Zur Vorsicht 263
3. Weißbrod, Zwieback und Backwerk . 264
4. Tischbutter 264
5. Kaffee und Zucker 264
6. Wein 265
7. Garten 265
8. Gemüse 265
9. Getreide 266
10. Mehl 266
11. Selbstbacken des Schwarzbrods . . 267
12. Scharfe Tranchir- und Tafelmesser . 267

Seite
13. Vorrath von Schmierseife 267
14. Gießkanne 267
15. Waschleine und Klammern 257
16. Bügelöschen, Bügel- und Plätteisen 268
17. Ein etwas rostiges Bügel- oder Plätteisen wieder in Ordnung zu bringen 268
18. Mangel oder Rolle 268
19. Schwamm 269
20. Fensterleder 269
21. Rasches Trocknen eines nicht angestrichenen Fußbodens 269
22. Leinwand 269
23. Badewanne 270
24. Regentonne 270
25. Behandlung einer Pumpe 270
26. Sägemehl 270
27. Zur Beachtung 271
28. Zur größeren Bequemlichkeit eines Sophas oder Sessels 271
29. Gartenbänke und Marquisen . . . 271
30. Was in einem Haushalte nicht fehlen sollte 271

46. Beiträge zum Vorbeugen verschiedenartiger Mißbräuche in 26 Nummern 272

47. Einige Recepte zum Färben 279

1. Schwarz zu färben 279
2. Auffärben schwarzer Zeuge 279
3. Seidenzeuge und Band echt blaulila 280
4. Nanking gelb zu färben 280
5. Weiße Zeuge und seidene Bänder rosa zu färben 280
6. Weiße rein wollene Zeuge roth zu färben mit Lösungen von Anilin . . 280
7. Weiße rein wollene Zeuge blau zu färben mit Anilin 281
8. Weiße Seide roth zu färben mit Anilin 281
9. Weiße Seide blau zu färben mit Anilin 281
10. Ostereier zu färben 281

1. Erkennungszeichen von arsenikhaltigen Tapeten, Tapeziren, Anstrich und Politur 282
2. Tapeziren auf Kalkwände 282
3. Oelanstrich eines Fußbodens . . . 283
4. Spiritus: Lack zum Anstrich eines Fußbodens 284
5. Wichse zum Bohnen eines Fußbodens 284
6. Beize für Fußböden 284
7. Politur für feine Möbel 285
8. Eine gute leicht anzuwendende Politur 286
9. Behandlung neuer Mahagoni-Möbel 286
10. Auffrischen der Möbel 286
11. Russische braunrothe Farbe zum Anstrich von grobem Holzwerk . . . 286

48. Bereitung verschiedener Essige 287

1. Ganz vorzüglicher Johannisbeeressig 287
2. Gesunder und angenehmer Obstessig 287
3. Aepfelessig 288
4. Obstessig aus Trebern 288
5. Honigessig 289
6. Einfach zu bereitender Hausessig . . 289
7. Guter Malzessig, welcher auch zum Einmachen zu gebrauchen sein soll . 289
8. Dragonessig 290

49. Einige Getränke 290

1. Vom Brennen des Kaffees und von der Zubereitung desselben 290
2. Thee 292
3. Milch-Chocolade 293
4. Wasser-Chocolade 293
5. Zuckersyrup für Bowlen 293
6. Mai Bowle 294
7. Erdbeer-Bowle 294
8. Apfelsinen-Bowle oder Cardinal . . 294
9. Feiner Bischof 295
10. Feiner holländischer Arrac-Punsch . 295
11. Eier-Punsch 295
12. Schaumbier 295
13. Bairisches Eierbier 295
14. Kaltes Eierbier 296
15. Kaltes Getränk von Fruchtsäften . 296
16. Selterswasser mit Fruchtsaft . . . 296
17. Limonade-Essenz 296
18. Getränk für Brustkranke 296
19. Mandelmilch für Kranke 296

50. Backen von einigen Festkuchen nebst Weiß- und Schwarzbrod 297

1. Bisquit-Kuchen 297
2. Wickelkuchen zum Kaffee 297
3. Westphälischer Kaffee- oder Zuckerkuchen 297
4. Roden- oder Formkuchen 298
5. Kinder-Korinthen- oder Rosinenkuchen zum Kinderfeste 298
6. Rheinischer Platz 299
7. Gewöhnlicher Puffert 299
8. Bereitung eines guten Weißbrodteiges 299
9. Gewöhnliches Weißbrod 300
10. Feines Franzbrod 300
11. Französisches Weißbrod 300
12. Franz- oder Milchbrödchen 300
13. Feines gemischtes Roggenbrod . . . 301
14. Feines ungemischtes Roggenbrod . . 301
15. Westfälisches Schwarzbrod 301
16. Schwarzbrod mit Buttermilch . . . 302

51. Einige Rezepte zum Einmachen der nutzbarsten Früchte und Fruchtsäfte 302

1. Bemerkungen 302
2. Preußelbeeren 303
3. Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren) 304
4. Zwetschen 304
5. Zwetschen ohne Stein und Schale in Zucker mit Weingeist 305
6. Zwetschen ohne Schale in Zucker und Essig 305
7. Brombeermarmelade 305
8. Gelée von Vogelbeeren 306
9. Hollunder-Gelée 306

Seite
10. Zu empfehlendes Compot einzumachen 307
11. Vorzüglicher Erdbeer-Saft 308
12. Johannisbeer-Saft 308
13. Ausgegohrener Johannisbeer-Syrup . 308
14. Johannisbeer-Saft ohne Zucker . . 308
15. Himbeer-Saft und Himbeer-Syrup . 309
16. Himbeer-Essig 309
17. Drei-Saft 309
18. Quitten-Saft 309
19. Gurken in Essig und Wasser . . . 309
20. Auf andere Art 310
21. Kürbis mit Ingwer einzumachen . . 310
22. Kürbis in Essig 311
23. Rothe Beete 311

52. Trocknen oder Dörren des Obstes, nebst Einkochen von Kraut 312

1. Zwetschen 312
2. Zwetschen ohne Steine 313
3. Brünellen 313
4. Aepfel 313
5. Birnen 314
6. Birnen auf andere Art 314
7. Birnen zum Dessert 314
8. Quitten 314
9. Kürbis 314
10. Kirschen 315
11. Kirschen zu dörren, um sie statt Rosinen anzuwenden 315
12. Heidelbeeren 315

---

1. Obstgelée oder sogenanntes Kraut . 315
2. Aepfelkraut von gekochten Aepfeln . 317
3. Birnenkraut 317
4. Möglichst reinschmeckendes Runkelrübenkraut 317

53. Das Einmachen und Trocknen verschiedener Gemüse 318

1. Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse 318
2. Das Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen 320
3. Junge Große- oder Dickebohnen in Flaschen einzumachen 322
4. Schneidbohnen roh einzumachen . . 322
5. Schneidbohnen abgekocht einzumachen 323
6. Schneidbohnen ohne Salz 323
7. Salatbohnen in Salzwasser einzumachen 324
8. Kleine Salatbohnen roh einzumachen 324
9. Salatbohnen in Essig einzumachen . 324
10. Weißkohl (Kappus, Weißkraut . . 324
11. Weiße Rüben 325
12. Stielmuß roh einzumachen 325
13. Stielmuß abgekocht einzumachen . . 325
14. Grünen und braunen Winterkohl . . 326
15. Endivien 326
16. Schneidbohnen zu trocknen 326
17. Salatböhnchen zu trocknen 326

Seite
54. Die Haushälterin 326
55. Behandlung der Dienstboten 332
56. Wie gute Dienstboten sich gegen ihre Herrschaft betragen und wie sie sich ihren Dienst erleichtern 346
57. Bemerkungen über den Dienstisch 349
58. Ungefähre Angabe der Portionen für den Dienstbotentisch 353
59. Speisen für den Dienstbotenbotentisch auf dem Lande . 356

A. Suppen 356

1. Im Allgemeinen 356
2. Frische Fleischsuppe mit Reis . . . 357
3. Kalbfleischsuppe 357
4. Hammelfleischsuppe. 357
5. Rauchfleischsuppe 358
6. Suppe von eingepökeltem Rindfleisch 358
7. Suppe von Graupen und Kartoffeln mit Schinkenbrühe 358
8. Nahrhafte Knochensuppe 358
9. Kartoffelsuppe 359
10. Suppe von Graupen, Speck und Kartoffeln 359
11. Suppe von dicken Graupen mit weißen Bohnen und Speck 359
12. Erbsensuppe mit Kartoffeln . . . 359
13. Suppe von weißen Bohnen mit Kartoffeln 360
14. Suppe von zu hart gewordenen frischen Döpperbsen mit Kartoffeln . . . 360
15. Suppe von Hafergrütze mit getrocknetem Obst 361
16. Buttermilchsuppe mit groben Graupen 361
17. Buttermilchsuppe mit Schwarzbrod und Mehl 361
18. Milchsuppe von Reis 361
19. Hadreis 361
20. Milchsuppe mit dicken Graupen . . 362
21. Milchsuppe mit Mehl 362
22. Milchsuppe mit Hafergrütze . . . 362

B. Gemüse 363

1. Im Allgemeinen 363
2. Melde mit Kartoffeln 363
3. Schmalz- oder Butterkohl mit Kartoffeln 363
4. Wurzeln (Möhren) mit Kartoffeln . 364
5. Großebohnen (Dickebohnen) . . . 364
6. Zuckererbsen 364
7. Viets- oder Schneidbohnen mit Kartoffeln 364
8. Salatbohnen mit Kartoffeln in Milch gekocht 365
9. Salatbohnen und Kartoffeln mit Specksauce 365
10. Nachlese (Blindhuhn) 365
11. Weiße Rüben mit Kartoffeln . . . 366

Seite

12. Frisches Stielmuß (Rübstiel) zu Kartoffeln . . . 366
13. Weißkohl (Kappus) mit Kartoffeln . 366
14. Brauner Kohl . . . 367
15. Steckrüben (Unterkohlrabi) mit Kartoffeln . . . 367
16. Sauerkraut (eingemachter Weißkohl, Kappus) mit Kartoffeln . . . 367
17. Sauerkraut mit weißen Bohnen . . 368
18. Eingemachte Schneidbohnen mit Kartoffeln . . . 368
19. Eingemachte Schneidbohnen mit weißen Bohnen . . . 368
20. Eingemachte Brechbohnen . . . 368
21. Eingemachtes Stielmuß mit Kartoffeln 368
22. Eingemachte weiße Rüben mit Kartoffeln . . . 368
23. Eingemachter brauner Kohl mit Kartoffeln . . . 368
24. Weiße Bohnen zum Untermischen verschiedener Gemüse . . . 369

C. Kartoffel-Speisen . . 369

1. Abgeschüttete Kartoffeln mit Speck oder Zwiebelsauce . . . 369
2. Kartoffeln mit Zwiebeln . . . 369
3. Kartoffeln in Milch . . . 369
4. Kartoffeln in Buttermilch gekocht . . 369
5. Kartoffeln mit Aepfeln . . . 369
6. Kartoffeln mit Backobst . . . 370
7. Gestovte Scheibenkartoffeln . . . 370
8. Kartoffelscheiben . . . 370

D. Fleisch-Speisen . . . 370

1. Sauerbraten . . . 370
2. Kalbsbraten . . . 371
3. Hammelbraten . . . 371
4. Schweinebraten . . . 371
5. Geräucherter Schinken . . . 372
6. Rauchfleisch . . . 372
7. Eingesalzenes Rindfleisch, Schweinefleisch und Hammelfleisch . . . 372
8. Speck zu kochen . . . 372
9. Speckscheiben zu braten . . . 373
10. Mettwürste . . . 373
11. Blut- und Leberwürste . . . 373
12. Kalbsragout . . . 373
13. Kalbspricken . . . 374
14. Hammelragout . . . 374
15. Hammelpricken . . . 374
16. Panhas . . . 374

E. Pfannkuchen . . . 374

1. Im Allgemeinen . . . 374
2. Mehlpfannkuchen . . . 375
3. Speckpfannkuchen . . . 375
4. Aepfelpfannkuchen . . . 375
5. Zwetschenpfannkuchen . . . 375
6. Mehlpfannkuchen mit Kartoffeln . . 375
7. Reibekuchen . . . 376
8. Buchweizenpfannkuchen . . . 376
9. Pfannkuchen von gekochten und gestampften Kartoffeln . . . 376

F. Salate . . . 377

1. Kartoffelsalat . . . 377
2. Weißkohlsalat (Kappus) . . . 377
3. Lattigsalat mit Kartoffeln . . . 377

G. Saucen . . . 377

1. Im Allgemeinen . . . 377
2. Specksauce zu Kartoffeln und Salat 377
3. Zwiebelsauce mit Kartoffeln . . . 378
4. Kalte Salatsauce von saurer Milch . 378
5. Gekochte Salatsauce von süßer Milch 378
6. Salatsauce von Oel und Essig . . 378
7. Stockfischsauce . . . 378

H. Verschiedenartige Gerichte . . . 379

1. Reisbrei . . . 379
2. Getrocknete Zwetschen zu kochen . . 379
3. Frische süße Aepfel zu kochen . . . 379
4. Aepfelbrei . . . 380
5. Stockfisch . . . 380
6. Roggenbrei . . . 381
7. Hafergrützbrei . . . 381
8. Dickemilch (Käsemilch) zu rühren . 381
9. Eierbrei . . . 381
10. Aepfelmuß . . . 381
11. Zwetschenmuß . . . 381

J. Einige Getränke . . 382

1. Kaffee . . . 382
2. Ein Thee-Getränk . . . 382
3. Noch ein Getränk bei starker Hitze . 382

60. Der Viehstand . . . 383

Das Rindvieh . . . 383

1. Stallung und Streu . . . 383
2. Die Stallfütterung . . . 385
3. Die Grünfütterung . . . 386
4. Das Winterfutter . . . 387
5. Bemerkung über verschiedenes Winterfutter in Beziehung auf den Milch- und Buttterertrag . . . 388
6. Jährlicher Unterhalt einer Kuh mittlerer Größe bei Stallfütterung . . 389
7. Von der Winterfütterung des Rindviehes . . . 390
8. Sommerfütterung . . . 394
9. Behandlung einer Kuh vor dem Milchwerden . . . 395
10. Behandlung einer Kuh nach dem Milchwerden . . . 396
11. Vom Mästen, sowie auch vom Aufziehen eines Kalbes . . . 397

Die Ziege . . . 400

Das Schwein . . . 402

1. Wahl der Schweine . . . 402
2. Stallung und Streu . . . 403
3. Das Mutterschwein und seine Jungen 403
4. Das Mästen . . . 406
5. Eine zweite Art der Behandlung beim Aufziehen und Mästen der Schweine 407

61. Zucht und Mästen des Geflügels . . . 409

1. Die Gänsezucht . . . 409
2. Das Mästen der Gänse . . . 412

Die Entenzucht . . . 419

Das Mästen der Enten . . . 420

Seite

Die Truthühnerzucht (Kalekuten) . . 421
Das Mästen der Truthühner . . . 422
Die Hühnerzucht 423
Das Mästen junger Hühner . . . 425

62. Rupfen geschlachteter Gänse und Behandlung der Federn 426

63. Einige Mittel für kranke Hausthiere 427

1. Zur schnellen Heilung von Stoß- und Quetschwunden bei Pferden . . . 427
2. Maul- und Klauenseuche des Rindviehes 427
3. Verballen der Füße 427
4. Gegen Colik oder Darmgicht . . . 427
5. Husten 428
6. Gegen Loswerden der Zähne . . . 428
7. Krankheit der Augen 428
8. Verwundung an der Zunge . . . 428
9. Beim Abstoßen der Hörner . . . 428
10. Wirksames Mittel gegen das Blutharnen des Rindviehes 428
11. Gegen das Blutgeben der Kühe . . 428
12. Gegen schleimige, sogenannte lange Milch 429
13. Gegen blaue Milch 429
14. Rothes Kuhpulver 429
15. Gegen das Milchvergehen der Kühe . 430
16. Gegen ein plötzliches Aufhören des Milchgebens 430
17. Halsgeschwulst 430
18. Gegen Geschwulst am Euter . . . 440
19. Gegen Trommelsucht 430
20. Verfang der Kühe 432
21. Gegen Durchfall 432
22. Gegen Ungeziefer beim Rindvieh . . 432
23. Gegen Durchfall der Kälber . . . 432
24. Erkennungszeichen einer kranken Ziege 433
25. Kolik 433
26. Husten 433
27. Rothes Wasser 434
28. Ausfallen der Haare 434
29. Fußkrankheiten zu verhüten 434
30. Bei Freßunlust der Schweine . . . 434
31. Bei Verstopfung der Schweine . . 434
32. Gesundheitspulver für die Schweine . 434
33. Gegen Ungeziefer bei den Thieren . 435
34. Katzen von Ungeziefer zu befreien . 435
35. Gegen den Pips beim Federvieh . . 435
36. Gegen Verstopfung beim Federvieh . 435
37. Durchfall bei jungen Gänsen . . . 436
38. Bei kranken Hunden anzuwenden . . 436

64. Sämmtliches Milchwesen . 436

A. Allgemeine Bemerkungen 436

B. Erforderliche Milch- und Buttergeräthe . 439

Seite

C. Reinigen der Milch- und Buttergeräthe . 441

D. Molken nebst den Besorgungen im Milchkeller 444

1. Buttermachen, Waschen, Salzen und Einmachen der Butter 449
2. Eine feine, wohlschmeckende Winterbutter zu machen 452
3. Der Winterbutter eine gelbliche Färbung zu geben 453
4. Eingemachte Butter in frische umzuwandeln 453
5. Einige erprobte Mittel, zur Zeit anzuwenden, wenn die Butter nicht entstehen will 453

Bereitung verschiedener Käse 455

1. Kälberlab (Käserinzel) 455
2. Lausitzer Käse (dem Limburger Käse ähnlich) 455
3. Käse von abgerahmter süßer Milch . 456
4. Vorzüglicher Landkäse von abgerahmter saurer Milch, welcher für Rahmkäse gehalten wird 456
5. Auf andere Art 457
6. Auf andere Art 457
7. Sehr guter, scharfer Handkäse . . 458
8. Gewöhnlicher frischer Faßkäse . . . 458
9. Weicher Käse 458

65. Einschlachten, Wurstmachen u. Einpökeln 458

Vorbereitungen zum Einschlachten 459

I. Vom Einschlachten des Rindviehes 460

II. Einschlachten des Schweines 468

III. Das Wurstmachen . . 475

1. Allgemeine Bemerkungen 475
2. Cervelatwurst (Sommerwurst) erste Sorte 477
3. Zweite Sorte Cervelatwurst . . . 479
4. Kleine Saucissen 479
5. Westfälische dünne Mettwurst, zum Räuchern und zum frischen Gebrauch 479
6. Frankfurter Wurst 480
7. Mecklenburgische Brat- oder Schmorwurst 480
8. Weiße Wurst zum Butterbrod . . . 480
9. Leberwurst zum Butterbrod . . . 480
10. Leberwurst mit Mehl 481
11. Leberwurst für einen Haushalt, worin nicht eingeschlachtet wird 481
12. Mecklenburgische Leberwurst . . . 481
13. Mecklenburgische Knackwurst . . . 482

Seite
14. Schwarten-Magen 482
15. Rothwurst. Erste Sorte zum Butterbrod 482
16. Rothwurst. Zweite Sorte 482
17. Mecklenburgische Rothwurst . . . 483
18. Mecklenburgische Zungenwurst . . 483
19. Gehirnwurst 483
20. Lungenwurst 483
21. Mecklenburgische Grützwurst . . . 483
22. Bremer Pinkelwurst 484
23. Rindfleischwurst 484
24. Rindfleischwurst auf andere Art . . 484
25. Weißbrodwurst 484
26. Rohe Rindfleischwurst 485
27. Wurst vom Gekröse eines gut gemästeten Kalbes 485
28. Panhas. Erste Sorte 485
29. Panhas. Zweite Sorte 486
30. Rollen von Rindfleisch 486
31. Röllchen von Schweinefleisch in Gelée 487
32. Vorzügliche Sülze von Schweinefleisch 487
33. Kalbskopfsülze 488
34. Sülze von Kalbsgeweide 488
35. Schweinsrippen in Gelée 489
36. Preßkopf in Gelée 489
37. Gewöhnlicher Preßkopf 489
38. Preßkopf auf andere Art 490
39. Preßkopf als Wurst 490
40. Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten zu bereiten 490
41. Aepfelschmalz beim Einschlachten eines Schweines zu machen 491

IV. Einpökeln des Fleisches 491
1. Schweinefleisch zum Räuchern einzupökeln 491
2. Eine vorzügliche Pökel für Ochsen- oder Rindfleisch und Schweinefleisch . . 491
3. Rindfleisch einzupökeln, welches sich 1 Jahr lang vorzüglich erhält . . 492
4. Einen Brustkern einzusalzen 492
5. Zunge einzusalzen 493
6. Ochsen- oder Rindfleisch auf hamburger Art 493
7. Einen einzelnen Schinken zum Räuchern einzusalzen 493
8. Ein Pökelstück zu machen 494
9. Luftspeck zu machen 494
10. Was bei Fleisch und Würsten vor dem Räuchern zu beachten ist 494
11. Dem Fleische ohne Rauch einen Rauchgeschmack zu geben 495

V. Eintheilung eines Binnerspalts 495

VI. Eintheilung eines frischen Schinkens für einen kleinen Haushalt . 495

Gemeinnütziges 496
1. Verbrennungen 496
2. Frische Wunden 496
3. Verletzung am Schienbein 496
4. Gegen Durchliegen, Frostbeulen, aufgesprungene Hände und Lippen . . 497
5. Geschwulst, Blutgeschwür und dergl., so wie auch eine böse Brust zu heilen 497
6. Heilmittel gegen Flechten, welcher Art sie auch sein mögen 497
7. Gegen Erkältungshusten 497
8. Gegen langwierigen Husten 498
9. Gegen Blutauswurf 498
10. Gegen Nasenbluten 498
11. Zur Stärkung der Kopfnerven . . 498
12. Bei heftigen Fiebern 498
13. Gegen Wespenstich 498
14. Französische Fleck- und Waschseife zum Waschen seidener und unechter Zeuge 498
15. Eine gute Lauge zum Reinigen von Flecken in Herrenkleidern, überhaupt in wollenen Zeugen 499
16. Kragen an Herren-Röcken zu reinigen 499
17. Röthlich gewordene schwarze Spitzen aufzufrischen 499
18. Glacée-Handschuhe zu reinigen . . 500
19. Zum Reinigen geflеckter Seidenzeuge 500
20. Fettflecke aus verschiedenartigen Zeugen zu schaffen 500
21. Fettflecke in Tapeten 500
22. Stearinflecke 500
23. Obstflecke in Zeugen 500
24. Flecke von Oelfarbe 501
25. Flecke von Harz und Wagenschmiere 501
26. Stockflecke in weißer Wäsche . . . 501
27. Rostflecke in weißen Zeugen . . . 501
28. Rothweinflecke im Tischzeug . . . 501
29. Chlorcalcium 501
30. Dintenflecke in weißen Zeugen . . 501
31. Dintenflecke auf Fußböden 502
32. Weiße Flecke auf Tischen 502
33. Kalkflecke auf Fußboden 502
34. Fettflecke aus einem nicht gestrichenen Fußboden zu entfernen 502
35. Kitt zum Zusammenfügen feiner Kunstarbeiten in Biscuit, Alabaster, Porzellan, Marmor, Elfenbein . . 502
36. Haltbarer Kitt für Porzellan und Gyps 503
37. Kitt für irdenes Geschirr 503
38. Kitt zum Ausstreichen von Fugen in Fußböden, Fenstern u. dergl. . . . 503
39. Eisen in Stein zu kitten 503
40. Aeußerst haltbarer Ofenkitt, womit Risse in Oefen, auch in messingenen oder kupfernen und steinernen Gefäßen verdichtet werden können . . 503
41. Verdichten der Fenster 504
42. Gesundheitssohlen 504
43. Bemerkungen zur längeren Dauer des Schuhwerks nebst Vorschrift zu einer guten Schuh- und Stiefelschmiere . 504
44. Das Oberleder neuer Schuhe und Stiefeln ziemlich wasserdicht zu machen 505
45. Das Leder an Wagen und Pferdegeschirr dauerhaft zu machen . . . 505
46. Englische Glanzwichse 505
47. Gute schwarze Dinte 506
48. Weinflaschen zu verlacken 506

		Seite
49.	Mischung zu einer vorzüglichen Eisenfarbe (Pottlo)	506
50.	Pelz- und Polsterwerk nebst wollenen Zeugen vor Motten zu schützen	506
51.	Mehl gegen Milben zu schützen	507
52.	Wanzen zu zerstören	507
53.	Gegen Ratten und Mäuse	508
54.	Schnecken aus Kellern zu entfernen	508
55.	Auffrischen der Wachstuchdecken	508
56.	Lackirte Geräthe zu behandeln	508
57.	Polirte Hefte an Gabeln und Messern aufzufrischen	509
58.	Das Springen der Lampengläser einigermaßen zu verhüten	509
59.	Bettwachs	509
60.	Beachtenswerth	509
61.	Guter Zahnkitt	509
62.	Weiße Seife zu kochen	509
63.	Hefen jahrelang ihre gährende Eigenschaft zu erhalten	510
64.	Feuchte Wände auch ein Ruin für aufgehängte Bilder	510
65.	Packen von Porzellan und Glas	510
66.	Benutzung des Mais — türkischen Weizens	511
67.	Vortheil des Gänsestopfens mit Mais	512
68.	Was beim Umziehen zu beachten ist	512
69.	Die Trichinen-Krankheit betreffend	514
70.	Neue Maaße und Gewichte	515

Ein Wort an junge Frauen.

Wo Glaube — da Liebe,
Wo Liebe — da Friede,
Wo Friede — da Segen,
Wo Segen — da Gott,
Wo Gott — keine Noth!

Wenn auch schöne eheliche Verhältnisse nicht einzeln dastehen, so gibt es doch daneben so viele unglückliche Ehen, so viel Mangel an häuslichem Glück, daß es nicht überflüssig sein dürfte, vorliegendes Werk mit einem Worte an junge Frauen zu beginnen, wozu der in mancherlei Verhältnisse geworfene Blick überreichen Stoff bietet. Die Hoffnung, daß ein Samenkörnchen dieser Erfahrungen auf den Boden des häuslichen Lebens ausgestreut, vielleicht grünen werde, läßt augenblicklich den Schein einer Anmaßung, aber auch alle Mühe vergessen.

Das eheliche Leben wird bekanntlich von großen Männern die Schule aller Schulen genannt, in welcher die Frau durch den Mann, der Mann durch die Frau geläutert werden kann. Wohl ihnen, wenn der Standpunkt erreicht wird, durch welchen **ein** Geist, **ein** Streben auf immer sie verbindet. Der Weg dahin ist Gottesfurcht — das Leben in der allgewaltigen und beseligenden Kraft des dreieinigen Gottes, das nicht in krankhaft exaltirten Gefühlen, sondern in Liebe und wahrer Herzens-Demuth, in Menschenfreundlichkeit und pflichtgetreuem Handeln sich offenbart. In ihr haben alle christlichen Eigenschaften, welche zum Gründen und Aufrechthalten des häuslichen Glückes dienen, ihren Ursprung; durch sie erhält das eheliche Leben die rechte Weihe, Dauer und Festigkeit unter allen Lebensverhältnissen und Lebensveränderungen.

Wohl der Gattin, welche im Besitz eines Mannes ist, der ihr als eine wirkliche Lebensstütze, als nachahmungswürdiges Beispiel auf solchem Wege vorangeht und seinem Hause das Wort aus Josua 24, V. 15: „Ich aber und mein Haus wollen dem Herrn dienen" in That und Wahrheit zuruft. Möchte solche glückliche Gattin ihr Loos stets zu schätzen wissen und durch große Fügsamkeit, liebende Sorgfalt und Pflichttreue unaufhörlich ihren Dank bethätigen!

Wenn ein solches Leben das Herz der jungen Eheleute erfüllt, dann wird das Höchste — der Friede nicht fehlen und die Ehe sich immer schöner gestalten. Friede mit sich selbst — Frieden unter den Ehegenossen — Friede mit Gott, — das ist ein Wort wie Geisteswehen, auf dessen Flügeln der höhere Segen sich in das häusliche Glück hernieder senkt. Und was könnte denn das Leben mehr verschönern, vorkommendes Ungemach gegenseitig so sehr erleichtern, als wenn Mann und Weib im rechten Sinne eins sind? Mag dann kommen, was da wolle, es kann und wird das Einverständniß nicht lösen. Ohne Trübsal ist aber keinem Sterblichen das Loos gefallen, in den glücklichsten Verhältnissen kommen trübe Zeiten — Kreuz und Leid, deren Schwere oft nur gemeinsames Tragen und gottergebener Sinn nicht ganz niederbeugt.

Bei einer solchen Ehe dürfen wir annehmen, daß der Segen des häuslichen Friedens sich auf alle Hausgenossen verbreiten und in seinen Wirkungen nicht nur bei den Kindern in Pietät und Folgsamkeit, sondern auch bei Knecht und Magd in treuem Dienen sich kund geben wird. Hierbei tritt das darauf Bezug habende herrliche Gedicht von Spitta vor die Seele, welches hier folgen möge:

O selig Haus, wo man dich aufgenommen,
Du wahrer Seelenfreund, Herr Jesus Christ,
Wo unter allen Gästen, die da kommen,
Du der gefeiertste und liebste bist;
Wo Aller Herzen dir entgegen schlagen,
Und Aller Augen freudig auf dich sehn,

Wo Aller Lippen dein Gebot erfragen,
Und Alle deines Wink's gewärtig stehn.

O selig Haus, wo Mann und Weib in einer,
In deiner Liebe eines Geistes sind,
Als beide eines Heils gewürdigt, keiner
Im Glaubensgrunde anders ist gesinnt.
Wo beide unzertrennlich an dir hangen,
In Lieb' und Leid, Gemach und Ungemach,
Und nur bei dir zu bleiben stets verlangen
An jedem guten, wie am bösen Tag.

O selig Haus, wo man die lieben Kleinen
Mit Händen des Gebets an's Herz dir legt,
Du Freund der Kinder, der sie als die Seinen
Mit mehr als Mutterliebe hegt und pflegt.
Wo sie zu deinen Füßen gern sich sammeln
Und horchen deiner süßen Rede zu,
Und lernen früh dein Lob mit Freuden stammeln,
Sich deiner freu'n, du lieber Heiland, du.

O selig Haus, wo Knecht und Magd dich kennen,
Und wissend, wessen Augen auf dich sehn,
Bei allem Werk in einem Eifer brennen,
Daß es nach deinem Willen mag geschehn;
Als deine Diener, deine Hausgenossen,
In Demuth willig und in Liebe frei,
Das Ihre schaffen froh und unverdrossen,
In kleinen Dingen zeigen große Treu'.

O selig Haus, wo du die Freude theilest,
Wo man bei keiner Freude dein vergißt;
O selig Haus, wo du die Wunden heilest,
Und Aller Arzt und Aller Tröster bist;
Bis Jeder einst sein Tagewerk vollendet,
Und bis sie endlich alle ziehen aus
Dahin, woher der Vater dich gesendet,
In's große, freie, schöne Vaterhaus.

Möchte aber die religiöse Grundlage des Mannes eine schwache sein, so suche die Gattin von Anfang an ihren ganzen Einfluß

auf denselben dahin auszuüben, ihn mit aller Liebe, Kraft und Beharrlichkeit für ein kirchliches Leben zu gewinnen, und wahrlich, es ist dann viel für's häusliche Glück gewonnen. Wer Gottesdienst und Abendmahl verschmäht oder sich davon lossagt, ist in Gefahr, mehr und mehr auf solche Abwege zu gerathen, welche nicht zum wahren häuslichen Frieden gelangen lassen. Auch wird dadurch dem Hause kein gutes Beispiel gegeben; das Beispiel aber ist's, was mehr denn alles oft lebenslang auf die Hausgenossen einwirkt, günstig oder verderblich.

Leider aber bildet die Erziehung der jungen Töchter heutigen Tages nicht immer die Grundlage zum häuslichen Glücke. Zu häufig ist dieselbe nur auf ein verflachendes Weltleben, auf äußeren Glanz und Schein gerichtet. Wenn die Mütter doch zeitig bedächten, wie sie selbst gerade dadurch ihren Töchtern den Lebensweg erschweren, vielleicht würden sie größere Rücksicht darauf nehmen, bei der Erziehung neben der nöthigen geistigen Ausbildung einen festen, christlichen Grund zu legen. Vielleicht auch würden sie sich's zur Aufgabe stellen, ihre Töchter nach alter deutscher Sitte in Küch' und Keller einzuführen und diese mit den vielfachen Beschäftigungen des häuslichen Wirkens bekannt zu machen, um sie so für ihren künftigen Beruf vorzubereiten. Hierbei erlaube ich mir auf ein von mir verfaßtes Werk: „Der Beruf der Jungfrau", vierte Auflage, hinzuweisen, es ist als Vorschule zur Gattin und Hausfrau zu betrachten.

Kein Hausvater wird seinem Sohne, welcher noch völlig unkundig oder kaum zur Hälfte in ein Geschäft eingeweiht ist, ein solches zur Führung in seine Hand legen; nicht selten aber finden wir, daß die Mutter ihre gänzlich unkundige Tochter getrost und sorglos dem Manne und somit ihrem Beruf übergibt und sie dann auf gut Glück ihrem Schicksale überläßt. Wir dürfen uns hierbei nicht wundern, wenn die junge Hausfrau, ganz unbekannt mit dem praktischen Leben und den vielen Lebensbedürfnissen, diese nicht mit den bestehenden pecuniären Verhältnissen in richtigen Einklang zu bringen versteht. Sie weiß noch nicht, was das Leben

erfordert, kennt noch viel weniger die mannigfachen Vortheile, welche eine unterrichtete Hausfrau durch geregelte häusliche Einrichtung, verhältnißmäßige Eintheilung, Einsicht und Uebersicht, Fleiß und Sparsamkeit zu gewinnen vermag.

Darum erlaube ich mir die jungen Frauen nicht nur auf die Pflichten der Hausfrau aufmerksam zu machen, durch deren treue Erfüllung sie wesentlich dazu beitragen werden, dem Unfrieden vorzubeugen, des Mannes Mühen zu erleichtern und ihm und sich selbst eine möglichst sorgenfreie Zukunft zu schaffen, sondern auch zugleich den jungen Frauen verschiedene Winke, aus eigener Anschauung vielfacher Lebensverhältnisse gewonnen, als kleine Beiträge zur Begründung einer angenehmen Häuslichkeit mitzutheilen:

Zuerst denn zu dem, was so häufig das Glück des häuslichen Lebens untergräbt: Hierzu gehört namentlich von vorn herein Mangel an Offenheit und Wahrheit, Verheimlichung der bestehenden Verhältnisse, wodurch die Männer thörichter Weise beabsichtigen, entweder ihren Frauen unangenehme Mittheilungen zu ersparen, oder dadurch eine mißliche Sachlage und verkehrte Handlungsweise zu verdecken.

Daraus entsteht dann leicht von Seiten der Frauen eine Sorglosigkeit, woraus später eine noch größere Sorgenlast hervorgeht, oder, was sehr zu verwerfen ist, Neigung zu ähnlichen Verirrungen, häufig auch Ueberschätzung der Vermögensverhältnisse, wodurch diese dann gewöhnlich überschritten werden.

Sei es, daß solchem Ueberschreiten eine gewisse Eitelkeit zum Grunde liege, die fast allen jungen Frauen mehr oder weniger eigen ist und die sich in verschiedener Weise äußert, z. B. in eleganter Einrichtung des Hauses, zu großer Dienerschaft, verschwenderischer Zubereitung der Speisen, Sucht zum Putz und zum Gesellschaftsleben, Reisen, Theater u. s. w., oder daß edlere Motive — Andere zu erfreuen, zu übertriebenen Ausgaben veranlassen. Besonders in letzterem Falle würde gewiß die Gattin aus Liebe zu ihrem Manne gern jede unnöthige Ausgabe sich versagen, wenn sie wüßte, daß sie andernfalls ihm geheime Sorge bereite.

Anders ist es freilich in Ueberschätzung der Glücksgüter bei Vergnügungssucht und zu großem Hang zum Glänzen. Würde der Mann da sich schwach zeigen und die Wünsche der Frau unbeschränkt erfüllen, oder müßte er im Bewußtsein eigener Schuld da schweigen, wo ein zurechtweisendes Wort am rechten Ort wäre, so ist gewöhnlich die Frau geneigt, weiter zu gehen, und findet sie hiermit kein Durchkommen, so wird häufig, um auffallende Rückschritte zu vermeiden, auch um die einmal eingeführte Lebensweise nicht ganz einzustellen, in Punkten gespart, welche für Mann und Kinder, sowie auch namentlich für die Dienstboten unangenehm fühlbar werden, und was dennoch nicht hinreicht, den gesunkenen Wohlstand wieder aufzurichten.

Doch wo man auch eben nicht so weit geht, wo die Ausgabe nur um weniges die Einnahme übersteigt, da ist die Sache schon mißlich. Denn die Ausgaben junger Eheleute verringern sich nicht, wohl aber werden sie mit jedem Jahre umfangreicher, wobei es sehr schwierig, ja, in bescheidenen Lagen unmöglich ist, das Mehrgebrauchte wieder auszugleichen. Das Ermessen der bestehenden Verhältnisse sammt dem Einrichten muß daher von Anfang an geschehen, sollen nicht späterhin Schulden drücken, wohl gar Nahrungssorgen sich einstellen. Solch' genaues Ermessen und Sparen bezieht sich selbstredend nur auf Lagen, welche beides erfordern. Begüterten steht es wohl an, Andere von ihrem Reichthum auf angemessene Weise mitgenießen zu lassen und Kaufläden, Handwerkern u. s. w. guten Verdienst zuzuwenden. Uebrigens ist es zum Bestehen jedes Vermögens nothwendig, die Ausgabe mit der Einnahme zu vergleichen, sie stets in richtigem Verhältniß zu erhalten und hierbei niemals die Zukunft außer Acht zu lassen, indem möglicherweise Verluste, Ausfälle in der Einnahme u. dgl. eintreten können.

Um sich den Verhältnissen gemäß einzurichten, ist ganz besonders den Frauen zu rathen, ihre Männer zu veranlassen, ihnen monatlich, bei Beamten, sobald sie ihr Gehalt empfangen, ein Gewisses, was mit Vermögen, Gehalt oder Gewinn, auch nicht

zu vergessen, mit den Ansprüchen des Mannes, im richtigen Verhältniß steht, zum Haushalt zu bestimmen, sowie auch monatlich ein bestimmtes Kleidergeld für sich, wenn Kinder da sind, auch für diese, einzeln berechnet, sich vom Manne zu erbitten.

Es werden, wie vielfache Erfahrungen es gelehrt, gerade dadurch in vielen Lagen nicht nur unzählige böse Worte, ungerechte Vorwürfe und Kränkungen erspart, sondern die junge Frau wird sodann weit eher zu einer gewissen Uebersicht und nöthigen Selbstständigkeit gelangen, sich besser gewöhnen haushälterisch zu verfahren, mehr Vergnügen am Hauswesen und mehr Muth zu Ersparnissen gewinnen, als wenn das Geld für jede einzelne Ausgabe ihr vom Manne zugetheilt wird.

Was landwirthschaftliche Haushaltungen betrifft, deren Bestehen größtentheils auf eigenen Erzeugnissen beruht und in welchen man darauf hingewiesen ist, die baaren Ausgaben aus dem, was die Wirthschaft liefert und erübrigt, zu bestreiten, so wird die junge Hausfrau freundlich darauf aufmerksam gemacht, die selbstgezogenen Producte nicht zu betrachten, als ob dieselben nichts kosten, sondern den Geldwerth derselben wohl im Auge zu halten, sowie auch auf eine pünktliche Buchführung über dasjenige, was in der Wirthschaft, selbstredend, so weit ihr Bereich geht, verkauft und gekauft wird.

Aber sie wird auch daran erinnert, namentlich in einer solchen Lage, wo von der Wirthschaftlichkeit der Frau ganz besonders viel abhängt, wo der Mann bei seiner umfangreichen Wirksamkeit auf die sichere Hand und den geübten Blick seiner Gattin rechnen muß, da vorzugsweise darnach zu streben, die einmal übernommenen Pflichten mit aller Sorgfalt und Wachsamkeit zu erfüllen und nicht aus falscher Scham lieber ihre Unkunde verbergen, als den Rath geübter Hausfrauen zu suchen.

Doch wieder zum Haushaltsgelde. Oftmals erbitten sich junge Frauen, aus Unkunde oder Bescheidenheit, zu wenig von ihren Männern, so daß die nöthigen Ausgaben unmöglich davon bestritten werden können. Es fehlt dann überall, namentlich wo

Keller und Vorrathskammer noch nicht die Schätze eines älteren, guten Haushalts kennen und wird dann zum Borgen die Zuflucht genommen. Der nächste Monat aber vermag das Fehlende nicht auszugleichen, trägt vielmehr selbst seine Last und so geht's dann eine Zeitlang weiter, bis endlich die Frau keinen Ausweg mehr sieht; der Mann muß nachzahlen und am Horizont des häuslichen Glückes thürmt sich vielleicht das erste schwarze Gewölk. —

Daher kann den jungen Frauen Offenheit und Wahrheit gegen ihre Männer nicht genug an's Herz gelegt werden. Aus Verheimlichungen entsteht oft das Schlimmste — ehrenrührige Schulden, Zwietracht, Kummer und Noth.

O wenn's doch auch die Männer bedächten! Wie würde es in manchen Häusern besser stehen, wie würde Liebe, Glück und Frieden darin wohnen und Einigkeit Mann und Frau stark machen zu ihrem Tagewerk!

Wäre das bemerkte Monatsgeld der jungen Hausfrau zu spärlich zugemessen, was sie im voraus unmöglich genau bestimmen kann, indem hierzu schon größere Erfahrung gehört, solches auch sehr von den Anforderungen des Mannes, auch von der Gegend und den Preisen der Lebensmittel abhängt, so theile sie es ihrem Manne offen mit, selbst dann, wenn sie bei heftiger Gemüthsart desselben daraus hervorgehende Stürme zu befürchten hätte. Die ziehen vorüber, wenn die Frau sanft und ruhig bleibt und nicht dem Manne durch augenblickliche Widerrede oder unzeitige Empfindlichkeit entgegentritt. Durch gemeinsame ruhige Ueberlegung lassen sich vielleicht bessere Einrichtungen treffen, zu deren Ausführung die Frau besonders bereitwillig sein wird, wenn sie die Ueberzeugung gewinnt, daß sie nicht allein auf's Sparen hingewiesen ist, sondern auch der Mann rücksichtsvoll Bedacht darauf nimmt, jede Ausgabe zu erwägen und Veranlassungen zu überflüssigen Ausgaben möglichst zu vermeiden. Dies ist um so ausführbarer, als auch der Mann seine Ausgaben aufzeichnet, um sich selbst Rechenschaft davon geben zu können. Vermag die Gattin ihren Mann durch ein liebevoll verständiges Wort hierzu zu be-

wegen, so wird das häusliche Glück und Weiterkommen dadurch sehr gefördert werden.

Das erwähnte Monatsgeld kann indeß nicht stets ein und dasselbe bleiben; es muß sich nach dem vielleicht steigenden Hauspersonal und den daraus hervorgehenden größeren Ausgaben richten, was jeder vernünftige Hausvater einsehen wird. Gerade in dieser Beziehung kann, wie schon bemerkt, jungen Ehegatten, besonders in den ersten Jahren ein verständiges Eintheilen der Einnahme und ein damit verbundenes Erübrigen nicht genug empfohlen werden. Der Abschnitt: „Wie das Gleichgewicht zwischen Einnahme und Ausgabe zu erzielen ist", kann hierzu als Anhaltspunkt dienen. Zugleich ist zu einem guten Fortkommen das baare Bezahlen sämmtlicher Lebensbedürfnisse ganz unerläßlich; borgen macht Sorgen und führt häufig in's Elend.

Eine zweite, eben so gefährliche Klippe für's häusliche Glück als das Borgen, ist der zu starke Hang zum Gesellschafts-Leben, welches für lebensfrohe junge Frauen so viel Verlockendes hat, umsomehr, wenn des Mannes Eitelkeit in einem glänzenden Auftreten seiner schönen Gattin sich gefällt. Die junge Frau entzieht sich in solchen Fällen zu oft den Obliegenheiten ihres Berufs, weiß leicht zu beseitigen, was da hindert, ist reich geschmückt, sieht sich bewundert, fühlt sich durch Schmeicheleien gehoben, ist vielleicht auch geneigt, sich in kleinen Koketterien zu gefallen. Die Eleganz um sie her, die kostbare Bewirthung verleitet sie Pläne zu noch glänzenderen Gesellschaften zu entwerfen; es wird darnach gestrebt, alles zu vereinigen was zur möglichsten Vollkommenheit an Pracht, Glanz, Bewirthung und Ton gehört, ohne zu erwägen ob die Verhältnisse dies Alles erlauben.

Gefährlicher noch für's häusliche Glück sind die getrennten Vergnügungen, wo die Frau allabendlich ihre Unterhaltung in Theegesellschaften findet, der Mann ebenfalls seine Vergnügungen außer dem Hause sucht. Die Folgen hiervon treten in verschiedenartiger Weise in traurigen Gestaltungen hervor, vielleicht am traurigsten und nachhaltigsten da, wo hierbei Kinder leichtsinnigen,

Google

wol gar verderbten Dienstboten in die Hände fallen, wie das nicht selten vorkommt.

Oft glaubt man zu sehr dem Stande und den Verhältnissen vieles schuldig zu sein — ein Haus ausmachen, große Gesellschaften geben zu müssen u. dgl. m. Eine verständige Hausfrau wird sich aber dieses in Berathung mit ihrem Manne etwas näher in's Auge fassen, wo es sich ergeben mag, daß ein solcher Zwang nicht nur größtentheils ein eingebildeter ist, sondern die stillen Sorgen des Mannes vermehren kann, vielleicht schon vermehrt hat. Leider werden auch diese mitunter dem äußern Schein zu Liebe unberücksichtigt gelassen; es heißt dann wol: eine gute Hausfrau kann die Kosten einer Gesellschaft leicht herausziehen.

Jeder jungen Frau ist jedoch zu rathen, ihr Glück nicht zu viel in äußeren Dingen zu suchen, vielmehr dasselbe im häuslichen Leben zu begründen. Sie lasse es sich also vor allem angelegen sein, den Mann für eine angenehme Häuslichkeit zu gewinnen.

Keinesfalls möchte es zu rühmen sein, wenn junge Frauen, deren Verhältnisse es erlauben, sich vom geselligen Leben ganz fern halten und einzig und allein für's Haus leben wollen, wir dürfen vielmehr annehmen, daß ein guter Umgang vor Einseitigkeit bewahrt und die nöthige Erheiterung gewährt, auch können wir in gesellschaftlichen Kreisen manches lernen, — bald begegnet uns darin ein warnendes, bald ein nachahmungswürdiges Beispiel; aber es setze die Frau, in welchem Verhältniß sie auch leben möge, sich bestimmte Schranken und lasse in keiner Beziehung ihre Verhältnisse, noch viel weniger Mann und Kinder unberücksichtigt.

Dem Hause würdig vorzustehen, dasselbe nach Möglichkeit zum angenehmsten Aufenthalt des Mannes zu machen, nur ihm gefallen zu wollen, auf alle seine Wünsche, insofern sie zum wahren häuslichen Glücke dienen, die größte Rücksicht zu nehmen, möglichst zu vermeiden suchen, was Sorgen nach sich ziehen könnte, nie zu vergessen, daß der Mann der Versorger der Familie ist, — das sei und bleibe die schönste Aufgabe des weiblichen Berufs. Sirach sagt 26, V. 21: „Wie die Sonne, wenn sie aufgegangen,

an dem hohen Himmel des Herrn eine Zierde ist, also ein tugendsames Weib eine Zierde in ihrem Hause."

Es steht eben nicht zu erwarten, daß Männer diese an Frauen gerichteten Blätter lesen werden, möchte aber ihr Blick dieser Stelle begegnen, so darf es die Verfasserin nicht scheuen; denn wie sie den geehrten Frauen herzlich ergeben ist, so ehrt sie auch jeden achtungswerthen Mann und möchte gern Alle am häuslichen Herde glücklich wissen. Daher erlaubt sie sich auch für den jungen Ehemann ein kurzes Wort einzuschließen; freilich etwas kühn, doch da es friedlich gemeint ist, sei es im Interesse des häuslichen Glückes frisch und frei ausgesprochen und in wahrer Theilnahme zur Prüfung ihm an's Herz gelegt:

Das Leben des Mannes gewinnt mit der heiligen Weihe eine ganz andere Bedeutung, er lebt nicht mehr, wie bisher, sich selbst, er gehört jetzt einem zweiten Wesen an, und es liegt in seiner Hand der jungen Gattin seine Liebe durch ein gottesfürchtiges, solides Leben zu bethätigen, in seinem Hause ein schönes Familienleben zu begründen, eine erfreuliche Zukunft für sich und seine Familie zu schaffen, oder vielleicht in Unfrieden, gar in Nahrungssorgen zu leben und in späteren Jahren in Reue und Schmerz auf das sich selbst bereitete Ungemach hinzublicken.

Dürfen wir ja das häusliche Glück nicht einzig und allein von der Frau erwarten, der Mann muß es schaffen helfen; nicht genug, Gatte und Vater zu sein, er muß auch jene ehrenhafte Stellung als Haus- und Familienvater damit verbinden. Diese Stellung ist indessen sehr umfassend und es ist wahrlich in unserer Zeit nicht leicht, einen anständigen Hausstand zu gründen und ihn anständig aufrecht zu erhalten, namentlich, wenn Pflichten für Kinder, das lieblichste Gut der Ehe, sich geltend machen. Und was könnte einem Familienvater mehr am Herzen liegen als seinen Kindern eine gute Erziehung zu geben und im Uebrigen nach besten Kräften für sie zu sorgen.

Dazu gehört indessen ein Thun und Handeln, welches alle Leichtfertigkeit ausschließt, ferner, als Grundlage ein gottesfürch-

tiges Familienleben, die zum regen Schaffen dienenden Kräfte würdig zu gebrauchen und durch Nachdenken, Regsamkeit und Fleiß die Thatkraft des Mannes wach zu erhalten. Nur auf solchen Wegen sehen wir in Familien häusliches Glück, Wohlstand und Ehre erblühen und das gute Beispiel wird nicht selten einflußreich auf die Söhne einwirken.

Doch wenn der junge Mann nicht so glücklich war durch ein tüchtiges Vorbild des Vaters, verbunden mit einer aufmerksamen Erziehung, schon früh ein tüchtiger Mann zu werden, so suche der junge Familienvater wenigstens, sobald die Flamme auf seinem eigenen Herde brennt, seine Vergnügungen nicht mehr, wie bisher, nur da draußen, er suche sie hauptsächlich in seinem Berufe und im häuslichen Leben. Auch bemühe er sich auf alle Weise seinem ganzen Hause ein solches Beispiel zu geben, das die Keime zu den schönsten Blüthen und Früchten des ganzen Lebens in sich schließt.

Nimmer aber wird es ihm gelingen, wenn er nicht Herr seiner Selbst wird und nicht sein Streben dahin geht von Anfang an, seine Theilnahme an gesellschaftliche Zirkel mit seinen Berufsgeschäften in richtigen Einklang zu bringen und sich hierbei ein Ziel setzt zur bestimmten Stunde wieder in seiner Familie zu erscheinen. Es darf ihn nicht stören, wenn seine früheren Genossen ihn necken, auf den Pantoffel hinweisen und ihn zu halten bemüht sind. Ein Familienvater muß besser wissen, was sein Glück begründet, Erfahrungen und Thorheiten von Andern müssen ihm zur Lehre dienen. Dürfen wir ja nur um uns blicken, so sehen wir, wohin ein zu starker Hang zum Gesellschaftsleben, überhaupt ein Hang zum Luxus führt; ja wir sehen den Abgrund, wo hinein manche Männer nach und nach durch Spiel und Trunk und die damit verbundene Unlust zum Tagewerk gerathen; wie sie häufig ihre Gesundheit zerstören, im Unfrieden mit sich selbst, nicht selten die Schuld ihrer traurigen Lage ihren Frauen aufbürden, und wie die, denen sie am Altare ewige Treue geschworen, zum Opfer ihres Leichtsinns werden. O, wenn die jungen Männer solche Beispiele früh genug im rechten Lichte anzuschauen sich bemühten, sie wür-

den, es kann nicht anders sein, mit der ehelichen Verbindung den festen Vorsatz fassen, gute, ehrenhafte und beglückende Hausväter zu werden, würden mit all ihren Kräften sich bestreben, solchen Vorsatz männlich auszuführen.

Einem so leichtsinnigen Handeln gegenüber macht es dem Manne eben so wenig Ehre, wenn er, vom Geiz gebunden, in guter Lage nur auf seinen Erwerb bedacht ist und sich von jedem gesellschaftlichen Leben fern hält, um nur alles ängstlich zusammen zu halten; sich kleinlich um das Geringste im Hauswesen kümmert, selbst heilige Pflichten aus den Augen läßt, wenn es sich dabei um geringe Ausgaben handelt. Glücklich, wo der Hausvater den schönen Mittelweg zu finden weiß.

Möchte denn der junge Mann seiner Gattin das Leben und die unzähligen großen und kleinen Pflichten, welche der Beruf als Gattin, Mutter und Hausfrau von ihr fordert, durch wirkliche Liebe, Theilnahme und Rücksichten erleichtern. Gleichheit in den Meinungen kann nicht immer stattfinden, es würde nicht einmal wünschenswerth sein und könnte leicht dadurch ein langweiliges, eintöniges Zusammenleben entstehen. Aber er sei beim Aussprechen seiner Meinungen in seinem eigenen Interesse nicht so egoistisch und rechthaberisch, nicht streitend, was jede Unterhaltung verleidet, jede ruhige Besprechung und einen Umtausch von Ansichten unmöglich macht. Es führt eine solche Rechthaberei zu nichts, gibt nur zu erkennen, alles am besten wissen und verstehen zu wollen, was indessen das Vertrauen zu seinem Urtheil schmälert.

Auch darf der Mann nicht zu sehr das Thun seiner Gattin bekritteln, es würde ein ungemüthliches Leben mit sich führen; rücksichtsvolle, billige Wünsche lassen vieles erreichen. Unter keiner Bedingung darf derselbe in Gegenwart eines Dritten, am wenigsten von Kindern und Dienstboten sich Vorwürfe gegen sie erlauben. Sicherlich würde er sich dadurch bei den Kindern ungemein schaden, dergleichen wird von ihnen richtiger aufgefaßt, als man glauben möchte, und schwerlich jemals vergessen. Aber es würde ihm auch seine Achtung bei den Dienstboten benehmen. Verletzung

der Ehre seiner Gattin ist Verletzung seiner eigenen Ehre. Die Stellung derselben hängt viel von seinem Benehmen ab. Wird die Frau vom eigenen Manne rücksichtslos herunter gesetzt, wie ließe sich da Pietät von den Kindern, wie Autorität von den Dienstboten erwarten? Die Achtung und Ehre, welche die Gattin genießt, sei der größte Ehrenpunkt des Mannes.

Auf letzteres setzen die Männer mitunter zu wenig Werth. Ebenso glaubt mancher Mann, daß es auf die geistige Ausbildung der Frau gar nicht sehr ankomme und daß dieselbe ruhig auf dem Standpunkt stehen bleiben könne, wo sie steht; es ist ihm zu mühsam, die Frau zu belehren und sie zu sich empor zu ziehen. Freilich verräth solches einen Sinn, der den Mann vollständig zufrieden stellt, wenn ihm nur im Leiblichen nichts gebricht. Er wird nicht daran denken, daß er gerade in seinem eigenen und in der Kinder Interesse im Stande ist, die Annehmlichkeit und Liebenswürdigkeit dem weiblichen Wesen zu bewahren, die so leicht gefährdet werden kann, wenn die Frau einzig und allein auf häusliche Sorgen, Mühen, Regel und Nutzen im Hauswesen hingewiesen ist, ohne sich nebenbei zur gelegenen Stunde an einer geistigen oder gemüthlichen Unterhaltung ihres Mannes aufzurichten.

Und das thut einer Frau wahrlich sehr Noth. Ohne des Mannes wahre Theilnahme und Rücksichten ist der Frauen Stand sehr, sehr schwer; sind es doch Ansprüche nach allen Seiten hin, die an sie gestellt werden. Hier ist's die Besorgung des Hauswesens (wahrlich nichts Geringes), dort die oft so schwierige Behandlung der Dienstboten, die stets Nachdenken erfordert, und dann die Hauptsache — Pflichten und Aufmerksamkeit für den Mann und endlich, die wichtige Sorge für die Kinder.

Darum kann der Familienvater es sich nicht zu sehr angelegen sein lassen, seiner Gattin des Lebens Mühen durch treue Liebe und herzliches Vertrauen, durch Offenheit und Wahrheit zu erleichtern, er verhehle ihr nichts und mache sie ganz und gar mit seiner Lage bekannt.

Bei manchem Manne zwar ist es Prinzip, die Frau nicht in

seinen Erwerbszweig blicken zu lassen, sie soll ganz davon fern bleiben, nichts davon verstehen, was indeß nur als sehr irrige Ansicht gelten kann. Solche Frau steht hülf- und rathlos da, wenn der Familienvater früher als sie abgerufen werden möchte, sie weiß dann von Nichts, nicht, was der Mann zu fordern hat, nicht, was er schuldet, seine Bücher und Papiere, wo hinein bisher kein fremdes Auge blickte, müssen nebst vielleicht ungeordneten Angelegenheiten in fremde Hände gelegt werden und die Wittwe ist mit ihren Kindern dann oft gar übel berathen.

Möchten derartige, nicht seltene Fälle dem Familienvater zum warnenden Beispiel dienen; möchte er sich Rechenschaft von allen seinen Ausgaben geben, alles pünktlich aufzeichnen und solches mit seinem Einkommen in ein richtiges Verhältniß bringen und erhalten. Hierbei erlaubt sich die Verfasserin, denselben auf ein baares Bezahlen alles dessen, was von ihm selbst und von seiner Familie gekauft wird, aufmerksam zu machen, gleichwie es im Abschnitt: „Einnahme und Ausgabe", für die Frauen bemerkt ist. Sicherlich wird dadurch manche Verlegenheit fern bleiben und ein sorgenfreieres und gemüthlicheres Leben für ihn entstehen.

In Beziehung auf letzteres, suche der junge Hausvater sich auch möglichst von Prozessen frei zu halten. Zwar gibt es unvermeidliche Fälle, darein verwickelt werden zu können, doch wo es durch Vergleiche zu ermöglichen sein würde, und wären sie auch mit Opfern verbunden, da trage man lieber einen Schaden als sein Recht auf dem Wege des Prozesses zu behaupten. Prozesse rauben dem häuslichen Leben durch die damit verbundenen Aufregungen nicht nur alle Gemüthlichkeit, sondern sie führen zu Sorgen und Ungemach und ruiniren nicht selten den Wohlstand.

Nun noch eine Bitte an den jungen Hausvater, nämlich: dies wohlgemeinte Wort in dem Sinne aufzunehmen, worin es gegeben ist, und dasselbe im Interesse des häuslichen Glückes näher prüfen zu wollen. Freilich bleibt auch der beste Familienvater niemals im Leben von Sorgen und Ungemach verschont, auch ist

sein treues Wirken nicht immer mit Weltglück verbunden, aber er bleibt vor dem größten Unglück bewahrt, das der Mensch durch eigene Schuld sich und den Seinigen selbst bereitet. Und gewiß wird es ihm unter höherem Beistand bei Pflichttreue und Rechtschaffenheit gelingen, sich und seiner Familie wenigstens eine dauernde Existenz, ja, eine möglichst sorgenfreie Zukunft zu schaffen. Zugleich wird ihm ein friedliches und glückliches Leben zu Theil werden, er wird mit seiner Gattin gemeinschaftlich seine Kinder durch ein gutes Beispiel erziehen, seine Söhne zu brauchbaren, ehrenhaften Weltbürgern und guten Hausvätern heranbilden, wird als Ehrenmann dastehen und von seiner Familie hoch geehrt und geliebt werden weit über das Grab hinaus.

Nun wollen wir uns wieder den Frauen zuwenden und ihnen zunächst ein gutes Haushalten empfehlen, wobei auf die Abschnitte: „Morgen", „Mittag" und „Abend" aufmerksam gemacht wird. Auch wolle die Hausfrau die im „Sparsystem" besprochene Sorge für das Erhalten des Hauses, der Möbel, sämmtlicher Hausgeräthe und Kleidungsstücke nicht außer Acht lassen und überhaupt prüfen, was darin enthalten ist. „Durch Weisheit", heißt es in den Sprüchen 24, V. 3—4, „wird ein Haus erbaut und durch Verstand erhalten, durch ordentliches Haushalten werden die Kammern voll aller köstlicher lieblicher Reichthümer."

Indessen gibt es Frauen, deren fleißige Männer nicht auf einen grünen Zweig gelangen, nicht einmal so viel zu erwerben vermögen als durch unordentliches, kostspieliges Wirthschaften verbraucht wird. Es bezieht sich solches nicht immer auf verschwenderische Zubereitung der Speisen, nein, es können durch Unordnung, Gleichgültigkeit und Bequemlichkeitsliebe, wobei man den Dienstboten zu viel überläßt, mehr Lebensmittel verderben, mehr verschleudert, weggenascht und weggetragen werden, als die Kosten eines guten Tisches bei ordentlichem Haushalten betragen würden.

Eben so tadelnswerth ist es, wenn aus übertriebener Sparsamkeit dem Manne das Gehörige entzogen, das Essen kärglich und nahrlos eingerichtet wird. Es ist dies häufig der größte Gewinn

für Restaurationen. Die Männer suchen und finden hier Entschädigung und es wird dann oft bei einem Mahle mehr verthan, als ein gut zubereitetes nahrhaftes Essen für die ganze Familie kosten würde.

Aber es gibt in dieser Beziehung auch höchst rühmliche Beispiele — Frauen, welche bei mäßigem Gehalt ihrer Männer den Haushalt, selbst bei zahlreicher Familie, sehr anständig zu führen wissen, wo der Hausvater bei mäßigen Ansprüchen nichts entbehrt und sich im Hause glücklich fühlt, wo die Kinder eine gute Pflege, eine aufmerksame, vernünftige Erziehung und jeden Unterricht genießen, der den Anforderungen eines gebildeten Standes entspricht, wo man bei dem allen der Armen gern gedenkt und selbst noch einiges für spätere Zeiten erübrigt.

Es hängt also sehr viel von einer guten und verständigen Hausfrau ab. Und diese wird, hauptsächlich des Mannes wegen, niemals den Tisch poetisch behandeln. Gern auch nimmt sie Rücksicht auf des Mannes Lieblingsgerichte, einerlei, ob diese von ihr selbst gern oder nicht gern genossen werden. Doch richtet sie bei gewöhnlichen Verhältnissen den Tisch sehr einfach ein, bringt im täglichen Leben keine Leckereien, überhaupt geht sie nie durch sorgloses Nichtbeachten der Kosten zu weit, übt sich indessen jedes Gericht sorgfältig, nahrhaft und wohlschmeckend zu bereiten und für angenehme Abwechselung zu sorgen.

Die Führung des Hauswesens gibt die kluge Hausfrau nicht ohne die höchste Nothwendigkeit aus ihren Händen. Durch häufige Unpäßlichkeiten, ganz besonders bei nervösen Leiden, kann indessen eine Frau leicht dazu gebracht werden sich vom Hauswesen zurückzuziehen und sich ihrer Schwäche hinzugeben. Nicht genug ist davor zu warnen. Solche Uebel finden durch ein gänzliches Hingeben und Beschäftigen mit seinem Leiden reiche Nahrung, führen ein noch stärkeres Ermatten herbei, und, was sehr schlimm ist, hat die Frau ihr häusliches Regiment einmal in eine fremde Hand gelegt, so verliert sie dafür sehr leicht das nöthige Interesse und mit diesem auch im Hause ihr Ansehen. Es gehört dann gar

vieles dazu, sich wieder mit Allem vertraut zu machen, was niemals ohne Aerger geschieht, besonders, wenn sie sich vielleicht auf ein anmaßendes, vorwitziges Dienstmädchen verlassen hatte. Die Hausfrau findet, sobald sie wieder ins Hauswesen tritt, stets dies und jenes anders gemacht als sie es gewünscht, häufig ist nach ihrer Berechnung zu viel verbraucht, Unordnungen und Mißbräuche sind eingeschlichen, was alles durch eine gewisse noch zurückgebliebene Reizbarkeit ihr in noch schlimmerem Lichte erscheint.

Erfahrungen lehrten, daß Frauen bei wochenlanger Unpäßlichkeit ihr Hauswesen von dem Krankenzimmer aus selbst besorgten, wozu allerdings große Ordnung, ein geregelter Haushalt, Einsicht und eine geistig kräftige Natur gehört. Uebrigens ist im Abschnitt: „Bemerkungen über Vorräthe", verschiedenes enthalten, welches hierzu die Hand bietet. Was in solchen Zeiten den Verbrauch von verschiedenartigen Specereiwaaren betrifft, so kann die Hausfrau entweder einen Schrank im Krankenzimmer damit versehen und zur Zeit das Bestimmte herausgeben, oder solches in Kaufläden für das dazu verabreichte Geld holen lassen, oder auch ein Holbuch einrichten, wie es im Abschnitt: „Einnahme und Ausgabe", angegeben ist.

In Krankheiten aber, wo der Arzt es verlangt, daß die Hausfrau sich nicht mit häuslichen Angelegenheiten befasse, ist es selbstredend Pflicht, ganz und gar dem ärztlichen Rathe zu folgen. Sobald es jedoch einigermaßen möglich ist, sich wieder häuslich zu beschäftigen, versucht die pflichtgetreue Hausfrau mit Vorsicht ihre Kräfte zu üben und kehrt nach und nach zur Erfüllung ihrer Obliegenheiten zurück.

Wo in größeren Haushaltungen die Verhältnisse oder die Gesundheit der Hausfrau es nicht gestatten, sich speciell mit dem täglichen Herausgeben zu befassen und ein stets wachsames Auge auf das Hauswesen und die Untergebenen zu richten, da ist es unbedingt zweckmäßiger, Schlüssel, Küchen- und Hauswesen einer geeigneten Vertreterin von anständiger Familie anzuvertrauen, als solches einem Dienstmädchen in die Hand zu geben. Zwar

finden sich mitunter auch treue und zuverlässige Mädchen, welche im Interesse der Herrschaft nicht weiter gehen, als diese es weiß und will, aber — es sind seltene Fälle. Ein Dienstmädchen wird, wenn's auch nicht untreu ist, oft gar zu sehr von dem übrigen Dienstpersonal bearbeitet und geplagt, und es glaubt dann, um sich Ruhe zu verschaffen, nicht anders zu können als demselben bald diesen, bald jenen Wunsch zu erfüllen. Ist nun einmal die Grenze überschritten, so geht das Einräumen und natürlich auch das Ausräumen immer weiter.

Bei der Wahl einer Haushälterin bedarf es freilich auch einer großen Vorsicht, indem ihr vieles in die Hand gelegt wird, ehe das ihr geschenkte Vertrauen gerechtfertigt ist. Jedenfalls versäume die Hausfrau nicht, die Leitung und Controlle selbst zu führen.

So sehr auch das häusliche Glück von der Erfüllung der hier besprochenen Punkte abhängt, so gibt es doch außerdem noch manches Andere, was, weil es unbedeutend scheint, so häufig unberücksichtigt bleibt, aber seinem Wesen nach eine liebliche oder mißliche Gestaltung anzunehmen vermag. Es sei daher der Verfasserin erlaubt, hier noch einige Winke für junge Frauen folgen zu lassen:

Die Verwöhnungen und Vergötterungen im Brautstande können nicht fortbestehen, in der Ehe zeigt sich das Leben wie es ist, Mann und Frau erscheinen in ihrer eigentlichen Gestalt. Damit sind dann nicht selten Enttäuschungen verbunden und es gehört oftmals eine längere Zeit dazu, ehe sich Beide recht gefunden und verstanden haben. Besonders ist dies bei einem schroffen oder aufbrausenden Charakter des Mannes anzunehmen, wo es leicht zu beleidigenden Worten führen kann, die um so tiefer kränken dürften, als vordem nur Aufmerksamkeit, zarte Rücksicht und Liebesbezeugungen von ihm ausgingen. Sucht die Frau in solchen Augenblicken sich zu beherrschen und übt eine der schönsten weiblichen Tugenden — die Nachgiebigkeit, so darf sie überzeugt sein, daß

der Mann in den meisten Fällen ihre Schonung und Mäßigung zu schätzen weiß und sie nur noch treuer lieben wird. Beruht die Liebe des Mannes auf Achtung, so ist sie gesichert und wird sowohl beim Abblühen äußerer Schönheit, als auch bei vorkommenden Lebensstürmen aushalten und das eheliche Verhältniß nur noch inniger gestalten.

Nichts möchte vielleicht ungünstiger auf das häusliche Glück einwirken, als wenn die Frau bei unangenehmen Vorfällen, wie sie im Laufe des Tages mehr oder weniger vorkommen, sich nicht zu überwinden sucht und sich der üblen Laune hingibt, vor dessen Schatten alle Reize der Liebenswürdigkeit und Schönheit eines weiblichen Wesens schwinden. Möchte sie es auch hintennach bereuen, den Mann durch ihre böse Laune geplagt zu haben, möchte auch derselbe es ihr nicht nachtragen, jede böse Laune und das damit verbundene Schmollen aber ist eine Verletzung des guten Verhältnisses, welches dadurch sicherlich nicht befestigt, wohl aber leicht gelockert werden kann. Geht sie ernstlich gegen ihre Verstimmungen an, sucht überhaupt ihre Mängel und Fehler zu bekämpfen und sucht sie durch ein würdiges und edles Streben weiter zu gelangen, so wird sie mehr und mehr an innerem Werth gewinnen. Aber sie wird auch ein nachahmungswürdiges Beispiel für ihre ganze Umgebung sein und einflußreich auf solche Seiten des Mannes wirken können, wodurch er sich selbst schadet und unangenehm beurtheilt werden könnte. Wie sie sich gern von ihm leiten läßt und ihm willig folgt, also mache sie den Mann, wenn er vielleicht durch Schroffheit oder in anderer Weise Anstoß gibt, auf eine verständige und bescheidene Weise darauf aufmerksam, sei aber weit davon entfernt, ihre Wünsche erzwingen zu wollen. Niemals darf ihr Benehmen sowohl dem Manne gegenüber, als in Gegenwart von Andern, den Schein von Herrschsucht annehmen und darf sie nur würdige Mittel anwenden. Die Männer ertragen nach Gebühr durchaus keine Beherrschung, nicht einmal einen Ton fester Entscheidung. Der Mann wird schon im voraus von seinen Freunden darin bestärkt, der Frau in

keinerlei Weise von seiner Herrschaft etwas einzuräumen, was vielleicht nicht so nothwendig sein dürfte, als die Männer es sich denken. Der Mehrzahl von Frauen wird es nicht einfallen, den Mann beherrschen zu wollen, es werden dieselben ihren Vortheil besser verstehen, wissend, daß Herrschsucht die Frau entwürdigt und ein anmaßendes Wesen jeden guten Zweck verfehlt. Uebrigens beurtheilen manche Männer den Punkt der Herrschaft ganz irrig, halten für Herrschaft, was oft weit davon entfernt ist. Der Mann, welcher das häusliche Glück nicht nur von der Frau erwartet, sondern weiß und im Auge hält, daß solches auch zugleich vom Manne erzielt werden muß, wird ohne Zweifel die Rechte der Frau ehren. Und diese muß in Beziehung auf sich selbst manches besser wissen als der Mann, muß ihre weibliche Würde eben so hoch halten als der Mann seine Rechte. Um den Besitz einer willenlosen, schlaffen Frau, welche sich wie Wachs in jede Form drücken läßt, ist der Mann wahrlich nicht zu beneiden. So darf die Frau z. B., was den Ton im Hause betrifft, nicht zu nachsichtig oder gar willenlos sein, sie muß vielmehr das sittliche Leben mit aller Kraft zu fördern suchen, und sollte der Mann oder ein Freund desselben einen leichtfertigen Ton anzustimmen geneigt sein, so zeige sich die Frau in der ganzen Wahrheit ihrer sittlichen Würde, und wenn ein solcher Ernst gegen alles Erwarten nicht ausreichen möchte, dann entferne sie sich jedesmal ohne Schonung und ohne Rücksicht selbst auf hochgestellte Gäste.

Nur bei gegenseitiger Achtung kann die Liebe und das häusliche Glück bestehen. Darum sei es das Streben der jungen Gattin, in ihrem ganzen Thun und Lassen sich die Achtung ihres Mannes zu sichern. Doch diese hängt nicht einzig und allein von Hauptanforderungen, sondern zugleich von mancherlei ab, was wir mit dem Namen Kleinigkeiten bezeichnen.

Kleinigkeiten greifen oft tief in's Leben und seine Verhältnisse ein (wie dies im Beruf meiner Jungfrau ausführlich behandelt worden), sie haben wesentlichen Einfluß auf die Achtung, lassen oft gar nicht zur angenehmen Häuslichkeit gelangen, sind oft die

Ursache steter Mißklänge, ja sie rauben nicht selten den schönen Frieden, das häusliche Glück. Ein großer Dichter sagt: „Achte das Kleine nicht klein, es bewahret die Keime des Großen!“ Und gewiß, es dürfte kein Wort geben, was mehr Wahrheit in sich schließt. Fassen wir die häuslichen Verhältnisse — Glück und Unglück tiefer in's Auge, so kann es uns nicht entgehen, daß beides sich häufig in Kleinigkeiten gründet.

Wer hätte es z. B. nicht erfahren, daß oft aus einer Kleinigkeit, etwa aus einem unbedachten Worte, große Unannehmlichkeiten, selbst bedeutende Nachtheile hervorgehen. So ist es auch nicht in Abrede zu stellen, daß durch die Macht einer übeln Gewohnheit oder durch ein gänzliches Nichtbeachten einer oft besprochenen Kleinigkeit, die vielleicht als Träger einer Hauptsache im Hauswesen dient, stets von neuem Aerger und böse Worte entstehen; daß auch anscheinende Kleinigkeiten oft den größten Einfluß auf die Dienstboten, ja selbst auf die Erziehung ausüben.

Die Hausfrau sollte es sich daher zur Aufgabe stellen, häufig über die Macht der Kleinigkeiten nachzudenken, und möchte es in ihrem häuslichen Wirken oder im Verhältniß zu ihrem Manne, oder bei der Erziehung ihrer Kinder nicht gehen wollen, wie es gehen sollte, dann nach den hemmenden Ursachen zu suchen und sie nicht ohne weiteres Andern zuzuschreiben, sondern die Sache wohl zu prüfen, ob sie nicht vielleicht selbst durch diese oder jene Kleinigkeit oder durch Unterlassung derselben die Ursache davon war. Auf solche Weise wird sich manches besser gestalten; die Verfasserin weiß es aus ihrem eigenen Leben, wie wir gerade dadurch in vieler Beziehung weiter gelangen.

Auch sei die Gattin gegen ihren Mann in keiner Weise zu ungenirt, was in jedem Verhältniß, ganz besonders aber (wie es mir scheint) im ehelichen, so nothwendig sein dürfte.

Vor allem auch mache sie sich, wie schon erwähnt, Wahrheit gegen ihren Mann zur heiligen Pflicht; ihr Thun und Lassen sei derart, daß sie dem Manne nichts zu verheimlichen nöthig hat; in ihren Mittheilungen sei sie schonend, doch immer zuverlässig, gebe

ihrer Rede nie nach Willkür Licht und Schatten, damit der Mann wisse, daß er auf das Wort seiner Gattin fest bauen könne. Nie verfahre sie rücksichtslos gegen ihn. Sie belästige ihn daher auch nicht mit Erzählungen von geringfügigen Vorfällen, namentlich nicht mit solchen von unangenehmen häuslichen Scenen, wie sie oftmals durch Dienstboten hervorgerufen werden, noch viel weniger komme sie ihm mit derartigen Mittheilungen entgegen, wenn er ermüdet von geistigen oder körperlichen Anstrengungen im Familienkreise sich nach Ruhe und Erholung sehnt.

In solcher Rücksichtnahme gegen den Mann wird die Gattin zugleich sich selbst schonen; das Auffrischen unangenehmer Vorfälle ist nur zu geeignet, sich stets von neuem aufzuregen, und doch ist dergleichen am andern Tage bei ruhigem Erwägen oft nicht der Rede werth. Sucht die Hausfrau ihr Hauswesen verständig einzurichten, mit Achtsamkeit zu überwachen, damit wenigstens gröbere Mißbräuche verhütet werden, und sucht sie bei kleinen Unannehmlichkeiten eine gewisse Herrschaft über sich zu gewinnen, so wird sie im ersten Falle manchem Verdruß vorbeugen, im letzteren sich seltener gereizt fühlen und mehr und mehr zu jener Gemüthsruhe gelangen, die für das Wohl des Hauses, sowie auch für ihre Gesundheit und Liebenswürdigkeit in gleichem Maße Gewinn ist.

Ein fehlerhafter Grundsatz aber ist es, um Unannehmlichkeiten auszuweichen, nicht alles wissen zu wollen, was im eigenen Hause vorgeht. Die Hausfrau muß vielmehr eine genaue Controlle führen, muß in ihren Angelegenheiten das Bedeutendere wie das Unbedeutende, selbst jede böse Nachrede scharf in's Auge fassen, um auf geeignete Weise, etwa durch größere Vorsicht und Wachsamkeit solches zu besiegen und in Zukunft möglichst zu vermeiden.

Mancher Frau ist es eigen, ihre Leistungen geräuschvoll kund zu geben; sie ist im vollen Werk, wenn der Mann oder ein erwarteter Gast hereintritt, wodurch sie doch nur zu erkennen gibt, daß sie die vorhergehenden Stunden nicht so recht benutzt

hat. Solche unzeitige Geschäftigkeit hat etwas unwohnliches, man findet sie am wenigsten da, wo geregelte Zeiteintheilung und Ordnung zu Hause sind. Ueberhaupt mag wohl daran gedacht werden, alles laute Wesen im Hause, ganz besonders das Herbeirufen von Personen, oder das Zurufen von dem was geschehen soll, zu vermeiden; vielleicht möchte nichts so unfein erscheinen und einen so unangenehmen Eindruck auf Andere machen.

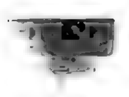
Das Walten der wahrhaft liebenden, verständigen Gattin ist weit entfernt von allem geräuschvollen Treiben, sie beweist dem Manne ihre Liebe in der That und diese ist im Kleinen wie im Großen unverkennbar; ihr Einrichten und Thun geschieht mit Ueberlegung, zur rechten Zeit und in Rücksicht auf den Mann. Ueber das „Wie" läßt sich im Allgemeinen wenig sagen, die Männer sind ganz verschieden in ihren Wünschen und Anforderungen; das, was dem Einen zusagt, ist dem Andern lästig. So finden wir z. B., daß dem einen Manne ein Entgegenkommen in seinen kleinen Wünschen, eine sichtbare Sorgfalt um ihn wohlthut; ein anderer kann es nicht leiden, wenn die Frau sich viel mit seinen kleinen Bedürfnissen befaßt, wenigstens darf sie's nicht bemerkbar machen; es ist ihm genug, wenn die Hausordnung im rechten Geleise bleibt. Der eine Mann ist ungehalten, wenn nicht alles in der bestimmten Minute geschieht; der andere scheut nichts mehr als Hast und Uebereilung, es soll jedes Werk wenigstens den Anschein haben, als würde es mit Muße ausgeführt. Der eine Mann erfreut sich, wenn er in seine Familie zurückkehrt, der muntern Kinderlust; der andere sehnt sich nach dem mühevollen, unruhigen Treiben des Tages, wie es häufig mit dem geschäftlichen Wirken des Mannes zusammenhängt, nach vollständiger Ruhe, er sieht es am liebsten, daß die Kinder schon in ihren saubern Nachtkleidchen, rein gewaschen, ihm den Kuß zur guten Nacht entgegenbringen.

Bei einiger Aufmerksamkeit wird die Gattin es ihrem Manne leicht abmerken, wie er es nicht nur im Allgemeinen, sondern auch in kleinen Einzelheiten wünscht, und darauf die größte Rück-

sicht nehmen; im Abschnitt: „Der Morgen“, sind mehrere Winke darüber gegeben. Jedenfalls sucht die kluge und wahrhaft liebende Gattin dem Manne beim Eintritt in's Haus einen angenehmen Eindruck zu gewähren. Kehrt derselbe aus dem Berufsleben in seine Häuslichkeit zurück, so findet er im Wohnzimmer einen überaus gemüthlichen Aufenthalt, Ordnung und Reinlichkeit in der ganzen Umgebung und — eine reinliche, freundliche und gemüthliche Hausfrau. Sie kennt ihren Vortheil besser, als Frauen, welche der schönen Vorhänge halber ihre Männer zu bewegen suchen, das Rauchen im Wohnzimmer zu unterlassen, was diese ohne Zweifel nicht dafür gewinnen, wohl aber daraus entfernen wird.

Ueberhaupt ist ihr nicht leicht das, was dem Manne Vergnügen macht, unangenehm oder lästig. So auch sind seine Freunde ihr herzlich willkommen; selbst ein unerwarteter Gast, welchen der Mann bringt, setzt sie als gute Hausfrau nicht in Verlegenheit, noch weniger kann es sie verstimmen; sie zeigt ihm, daß er nicht ungelegen kommt und gibt gern, was sie hat. Gastfreundschaft ist eine liebenswürdige Erscheinung im Familienleben, welche oftmals — wie uns auch die heilige Schrift darauf hinweist — zu sehr angenehmen, wohl gar zu glücklichen Ereignissen für die Familie führt. Niemals aber schenkt die ehrbare Hausfrau dem Freunde oder Gast ihre besondere Aufmerksamkeit; sie bewirthet ihn zwar gern mit der Artigkeit, die ihr so wohl ansteht und bei welcher der Freund sich beim Freunde nur wohl fühlen kann; stets ist es aber unverkennbar, daß der Mann, wie sich's gebührt, den ersten Platz im Hause und in ihrem Herzen einnimmt.

Mitunter werden in einem mangelhaften Verhältniß, um Eifersucht zu erregen, Kunstgriffe gebraucht, doch sind sie entwürdigend und ein höchst gefährliches Spiel. Vermag die Gattin nicht durch ein ruhig liebevolles Wesen und ein pflichtgetreues häusliches Walten den Mann zu fesseln, so wird es auf solchen Wegen wahrlich nicht gelingen.



Eine Frau von weiblichem Tact sucht nur ihren Mann durch Liebenswürdigkeit zu gewinnen, sie läßt keine Gefallsucht in sich aufkommen und vermeidet auch den leisesten Schein von Koketterie, zieht in Gesellschaft in keinerlei Weise die Aufmerksamkeit auf sich, wird weder Unterhaltungen mit Herren suchen, noch fortspinnen, viel weniger sich den Damen entziehen. Ihr Benehmen ist derart, daß sie den Beifall von Frauen erhält, der Mann in ihrem Besitz glücklich gepriesen wird, und die jungen Herren es nicht wagen ihr mit Schmeicheleien zu nahen. Sie wird also nicht leicht Veranlassung zur Eifersucht geben, vielweniger jenen Schein auf sich werfen, der die Herzensreinheit in ein zweifelhaftes Licht stellen könnte und was eine junge Frau nicht zu gering achten darf. Ein ehrbarer Ruf sei ihre größte Zierde.

So sei die Gattin in jeder Weise darauf bedacht, sich dem Manne recht lieb und unentbehrlich zu machen. Es ist das Hauptmittel, ihn aus dem anziehenden Gasthofsleben für eine glückliche Häuslichkeit zu gewinnen. Zu dem Zweck muß sie den Mann verstehen, um auf seine Gedanken, Wünsche, Liebhabereien und Beschäftigungen, insofern dies Alles mit dem häuslichen Glücke übereinstimmt, einzugehen, muß jede Belehrung von ihm mit Interesse auffassen. Gerade dadurch wird derselbe bald Ersatz finden für das gewohnte freie Leben und wird bald inne werden, daß eine liebe, würdige und verständige Frau ein beglückender Schatz für den häuslich gesinnten Mann ist.

Ein sicherer Weg aber, sich dem Manne entbehrlich zu machen, besteht darin, daß die Frau häufig verreist und ihr Hauswesen auf längere Zeit einer Vertreterin überläßt. Gerade dadurch kann der Mann leicht dazu gebracht werden, sich ohne seine Frau ganz wohl zu fühlen und selbst zeitweise darnach zu verlangen.

Eine pflichtgetreue Hausfrau wird sich überhaupt nicht unnöthig ihren Berufspflichten entziehen. So auch wird sie, wenn ihr die Besorgung eines großen oder unruhigen Haushalts obliegt,

sich nicht der so zeitraubenden Lesesucht hingeben, so anziehend auch eine gute Lectüre ist. Nicht als ob sie der Ansicht wäre, daß eine Hausfrau den ganzen Tag kein Buch ansehen dürfe, nein, sie fühlt vielmehr sehr wohl, wie manchmal augenblicklich ein Trost, eine Erhebung in den oft so unangenehmen Vorfällen des Tages nöthig ist. Dazu hält sie indessen oft schon einen kernigen Spruch oder auch ein kurzes erhebendes Gedicht für hinreichend. Sie wird sich nicht dem stundenlangen Lesen hingeben, wissend, daß dies gar sehr abzieht und eine gute Hausfrau am Tage ihren Gedanken keine Zeit zum Umherschweifen gewähren darf. Doch sucht sie in passenden Stunden, ganz besonders an Winterabenden, gemeinschaftliches Lesen im Familienkreise einzuführen. Sie hält es aber für ihre Sache darüber zu wachen, daß nur sittlich rein gehaltene Schriften gelesen werden; jedes anstößige Buch, und wäre es noch so geistreich geschrieben, wird sie gänzlich verbannen. Bei der Wahl der Lectüre gehen wir bekanntlich am sichersten, wenn wir uns an gute Schriftsteller halten, bei welchen eine sittlich-religiöse Richtung nicht zu verkennen ist.

Was gemeinschaftliche Vergnügungen betrifft, so ist es eben nicht eine Leidenschaft der Männer, am liebsten in Gesellschaft ihrer Frauen auszugehen. Möchte es aber sein, so wird die kluge Gattin ihr Hauswesen so einzurichten suchen, daß sie sich nicht ohne ganz besondere Ursache genöthigt sieht einen solchen Wunsch abzulehnen, viel weniger noch auf sich warten zu lassen. Eine Hausfrau kann zwar unmöglich stets zum Ausgehen fertig sein, bald gibt es dies, bald jenes zu besorgen, was oftmals keinen Aufschub erleidet, ist indessen eine Stunde zum gemeinschaftlichen Ausgehen verabredet, so kann sie solche nicht genug berücksichtigen. Das Aufsichwartenlassen ist eine Sache, welche die Mehrzahl der Männer mit vollem Recht so sehr scheut, daß sie gar leicht dazu gebracht werden, lieber ohne ihre Frauen auszugehen, als durch Warten die ihnen oft so kostbare Zeit und ihre gute Laune zu verlieren. Auch sucht die kluge Gattin bei solchen Gelegenheiten im Allgemeinen unangenehme Gespräche zu vermeiden, trägt viel-

mehr durch erheiternde Unterhaltung dazu bei, dem Manne ein gemeinschaftliches Vergnügen lieb zu machen. Wohl einer Gattin, deren Gesellschaft der Mann sucht!

Die Männer haben vielleicht nicht weniger als die Frauen ihre Eigenheiten, die sogar oftmals kleinlich hervortreten. Die vernünftige Gattin sucht nicht nur das zu vermeiden, wodurch sie Anstoß geben könnte, sondern sie weiß auch ihren Mann zu nehmen, gleichwie es wünschenswerth ist, daß derselbe die Frau verstehe. Sie beurtheilt ihn nicht nach Einzelheiten oder nach einer sie vielleicht nicht ansprechenden Eigenthümlichkeit und wirft nicht bei einem daraus hervorgehenden übeln Eindruck die Eigenschaften eines vielleicht wahren Charakters mit über Bord. Ein sogenanntes Zunehmenwissen wird die Gattin in des Mannes Augen und diesen wiederum Andern gegenüber heben. Auch weiß sie die schwachen Seiten ihres Mannes zu schonen und ist weit davon entfernt, sie bemerkbar zu machen. Hätte derselbe aber Fehler, welche von verderblichem Einfluß auf das Familienleben sein könnten, so hält die gewissenhafte Gattin es für ihre heilige Pflicht, so viel sie es durch höhern Beistand mit sanftem Ernst vermag, unermüdlich auf den Mann einzuwirken; doch trete sie hierbei niemals aus den Schranken der Weiblichkeit. Ein derartiges Einwirken wird jedoch die größte Vorsicht erfordern. Nichts möchte vielleicht mehr den Zweck verfehlen, als jene reizbar stichelnde Weise, die nur Erbitterung zur Folge hat. Das Wort der Gattin sei ruhig und würdig.

Niemals auch darf sie in einem aufgeregten Zustand des Mannes die Sache, welche ihn reizte, vertheidigen und hätte er das größte Unrecht. Hilft ein ruhig begütigendes Wort nicht, so macht gänzliches Schweigen am ersten den bösen Worten ein Ende. Nachher in einer ruhigen Stimmung des Mannes spricht dann die Frau ein Wörtchen mit ihm, wohlüberlegt, eindringlich und kurz, und er wird es ihr Dank wissen.

Bei all ihrem treuen Wirken erwarte indessen die liebende Gattin nicht stets Anerkennung von ihrem Manne, so wohl diese

auch thun mag. Es gibt im Leben des Mannes ernste und wichtige Stunden, wo sein ganzes Denken in Anspruch genommen wird; bei solcher Ahnung sei es ihr genug, daß sie weiß, sie hat es an stiller Aufmerksamkeit und an gutem Willen nicht fehlen lassen. Und gewiß wird mit seltenen Ausnahmen der Mann das Glück des Besitzes einer guten, liebevollen Gattin anerkennen, er wird sie auch ohne schöne Worte ehren und lieben, vor allen Frauen hochhalten und ihr sein volles Vertrauen schenken.

Das höchste Vertrauen des Mannes zu seiner Gattin zeigt sich, wie schon angedeutet, darin, daß er sie ganz mit seinen Verhältnissen bekannt macht, ihr nichts vorenthält. Sie wird ein solches Vertrauen auch zu schätzen wissen, Geheimnisse des Mannes treu bewahren und in ungünstiger Lage sie weder durch unbedachte Aeußerungen, namentlich in Gegenwart von Kindern und Dienstboten, verrathen, noch einer Freundin anvertrauen. Es läßt sich gar nicht berechnen, was oft für traurige Folgen von einem unvorsichtig ausgesprochenen Worte, ganz besonders im Geschäftsleben des Mannes, abhängen können. In schwierigen Verhältnissen besonders beherzigt die treue Gattin gern alle von ihm gegebenen Winke, denkt ernstlich darüber nach, wo etwas erspart werden könnte, vermeidet jede, auch die geringste unnöthige Ausgabe und ist darauf bedacht, den Mann geistig und leiblich durch Wort und That zu heben, zu ermuthigen und ihm mit allen Kräften beizustehen. Und das vermag in der That eine Frau, welche den Mann wahrhaft liebt; gerade im Unglück erkennen wir ihren Werth, aber auch ihre Macht. Gleichwie sie sich in guten Tagen mit den Kräften vertraut zu machen sucht, die das Glück erzeugen und befestigen, also läßt sie sich in bösen Tagen nicht vom Unglück niederbeugen; sie weiß sich zu ermannen, um dem Ungemach gegenüber die Mittel aufzusuchen, durch welche es möglichst zu besiegen, wenigstens zu erleichtern ist.

Die Verfasserin hat hochgebildete Frauen aus reichen, angesehenen Familien gekannt, die im Unglück ihrer Männer sich in jede ehrbare Lage zu schicken wußten und insofern eine geschäft-

liche Mitwirkung erwünscht war, mit Selbstverleugnung und mit eigener Hand dafür zu wirken und zu schaffen, mit Freuden bereit waren. Unter diesen befand sich eine Frau, welche dem Manne neben einem Schatz von wahrer Bildung ein bedeutendes Vermögen zugebracht hatte, das im Geschäft verloren gegangen war; nur das Nothwendigste war ihnen geblieben, ihre ganze übrige kostbare Habe war dahin. Einige Zeit später, als der Mann durch Errichtung einer Fabrik von gedrucktem Nessel wieder eine Thätigkeit gefunden hatte, brachte ich einige Stunden in dieser Familie zu. Es war ganz anders als ehedem, aber wie es war, machte es einen Eindruck auf mich, der nie verschwinden wird. Die Hausfrau bewillkommnete mich mit heiterm Sinn in einem Kleide aus der Fabrik ihres Mannes, das ein einfaches schneeweißes Krägelchen zierte, der ganze Anzug vom Kopf bis zum Fuß war so sauber, so nett, daß ich sie früher in eleganter Kleidung nie hübscher gesehen hatte. Alle ihre schönen Sachen waren ab- und bei Seite gelegt, sie trug nur Stoffe aus der Fabrik ihres Mannes und dabei verrichtete sie die häuslichen Arbeiten mit eigener Hand. Arbeit, welcher Art sie auch sein mag, setzt die Frau niemals herunter, es kommt dabei einzig und allein auf die Weise an, wie sie ausgeführt wird und kann also einen ebenso feinsinnigen, als ordinairen Eindruck machen.

Im Wohnzimmer war Alles so gemüthlich geordnet, so gründlich rein und klar, daß es dem Ganzen einen eleganten Glanz verlieh. Der Tisch, rein gedeckt, wurde mit einem einzelnen Gericht nebst Beilage besetzt, das gar nicht aufmerksamer und schmackvoller hätte zubereitet werden können und dem die Liebenswürdigkeit, der heitere Muth und die gediegene Unterhaltung der Wirthin die rechte Würze gab. Der Nachtisch bestand aus einem traulichen Gespräch über Vergangenheit und Gegenwart. Als die Hausfrau sich entfernt hatte, um den Kaffee zu besorgen, nahm der Mann das Wort: „Was eine Frau vermag, das habe ich erfahren — mein Muth war gebrochen, sie aber war meine Kraft, mein Rath und mein Glück.“

Gewiß wird eine derartige Frau nicht selten die Früchte ihrer treuen Pflichterfüllung und Selbstverleugnung ernten, sie wird den Mann ganz für sich gewinnen und möchte sich auch zuweilen ein Gewölk am Horizont des ehelichen Lebens zusammenziehen, so wird sie in des Mannes Achtung und Liebe ein Friedenszeichen erblicken, wohlthuender noch als jenes, das nach einem schweren Gewitter in den herrlichsten Farben unser Herz entzückt.

* *
*

Nun sei der Verfasserin noch ein kurzes Wort für besondere Verhältnisse erlaubt: So sehr es im Allgemeinen die Gattin entehrt, wenn sie darnach strebt das Regiment zu führen, so gibt es doch auch Lagen, welche dieses unvermeidlich machen, Lagen, wo der Mann schlaff und nachlässig, durch unordentliches Wirthschaften den Wohlstand bald zu Grunde richten würde, wenn die Frau aus unzeitiger Schonung sich dem Willen des Mannes unumschränkt unterwerfen wollte. Da gebietet es die Pflicht der Frau, unter zweien Uebeln das kleinste zu wählen — in des Mannes Rechte einzugreifen. Hier aber ist vor Allem zu rathen: mit der größten Vorsicht, unter keiner Bedingung rücksichtslos zu handeln. Niemals lege sie ihr Uebergewicht an den Tag, suche es vielmehr dem Publicum möglichst zu verbergen, damit der Mann nicht unwürdig erscheine und sein Ehrgefühl nicht zu Grunde gehe. Einer Frau von weiblichem Tact wird die Ehre ihres Mannes stets theuer bleiben. Sähe die Gattin, daß der Mann unverhältnißmäßig viel für sich verbrauchte, ohne dagegen wirken zu können, so halte sie sich deshalb nicht zu Aehnlichem berechtigt und glaube nicht, nun auch mehr als das für sie Bestimmte angreifen zu dürfen, selbst dann nicht, wenn der Mann vielleicht vorkommende Sorgen im Haushalt durch Zuschüsse zu beseitigen geneigt sein möchte. Es kann die Frau alsdann, sollten die Verhältnisse sich noch so ungünstig gestalten, sich wenigstens mit dem Bewußtsein beruhigen, ihrerseits

die richtige Grenze gehalten und ihr Unglück nicht verschuldet zu haben.

„Fehler des Mannes,“ sagte einst eine schon längst heimgegangene, in der Ehe schwergeprüfte Frau, „theile die Gattin Niemandem mit, selbst nicht der vertrautesten Freundin; hätte es auch weiter keine schlimmen Folgen, der Schall des eigenen Wortes könnte späterhin zum Vorwurf für sie werden. Sollte dennoch das Bewahrte an's Licht treten, so fürchte sie nicht, daß es ihr etwa aus Mangel an Verstand ausgelegt werden könne, wenn sie sich den Schein gibt, als wisse sie von nichts; sie gelte in diesem Falle lieber für beschränkt, als ihre Klugheit rechtfertigen zu wollen.“

Neben solchen Ereignissen gibt es bekanntlich mitunter Verhältnisse, wo es der Frau nicht wohl möglich ist auszuhalten. Hier ist nicht zu rathen; sie muß selbst wissen, wie da in Rücksicht auf den Mann, auf sich selbst und vielleicht auch auf Kinder am besten zu handeln sei. Wenn es übrigens sein kann, so weiche sie nicht, wenigstens thue sie keine unüberlegte, zu rasche Schritte und sei, wenn sie Sinnesänderung sieht, im Vergeben und Vergessen unermüdlich. Vor Allem darf hier kein Berühren der Vergangenheit, kein Vorwurf des Geschehenen, kein leidenschaftliches Aufdecken schmerzlich durchlebter Zeiten stattfinden; was auch vorgefallen sein mag — es mag ruhen, ruhen für alle Zeiten. Inniger aber wende die Geprüfte sich dahin, woher in schweren Stunden uns Trost und Rath kommt — sie bete um Kraft, ihr Loos mit Geduld zu tragen. Und der Herr wird ihr Gebet erhören; denn Sein Wort sagt im Jes. 41, V. 10: „Fürchte dich nicht, denn ich bin bei dir, weiche nicht, denn ich bin dein Gott, ich stärke dich, ich helfe dir auch.“

Uebrigens ist's kein Geringes, bei einer so starken Prüfung beharrlich zu bleiben — es verdient eine solche Frau die größte Hochachtung, denn bei ruhigem Gemüth einen guten Rath zu ertheilen, ist wahrlich leichter, als pflichtgetreu ihn auszuführen.

Wenn nun auch derartige unglückselige Verhältnisse zu den

selteneren gehören und der Beruf der Frauen in seiner wahren Bedeutung so schön als edel dasteht, so ist doch derselbe immerhin, selbst in den glücklichsten Lagen weit schwieriger, als die Männer es sich denken werden. Die Jungfrau scheidet auf immer von ihrem heiter schönen, sorglosen Jugendleben, das ihr vielleicht nur ungetrübte Tage bot, und tritt in einen Beruf, womit die mannigfachsten Obliegenheiten, Pflichten, Mühen und Selbstverleugnung verbunden sind. Wohl erleichtert des Mannes treue Liebe ihres Lebens Mühen, macht willig und geschickt zu jedem Thun, doch darf man nicht erwarten, daß sie mit einemmale Alles so völlig genügend werde ausführen können, als in diesen Blättern Mittel und Wege dazu geboten sind. Darum werden ohne Zweifel vernünftige Männer von ihren Frauen, welche einer treuen Pflichterfüllung nachzukommen sich bemühen, nicht zu viel fordern, vielmehr ihnen stets die liebende Rücksicht beweisen und erhalten, die den Frauen Muth und Kraft gibt zu Allem, was das Glück ihrer Männer und in diesem ihr eigenes Glück gründet und befestigt. Sollte letzteres aber in einzelnen Fällen eine vergebliche Hoffnung sein, so hat die Frau wenigstens den Trost, das unschätzbare Bewußtsein, ihre Pflichten nach Gottes Willen möglichst treu erfüllt zu haben.

Das Verhältniß junger Frauen zu den Schwiegereltern.

Wir finden im Zusammenleben junger Frauen mit Schwiegereltern gar häufig starke Mißklänge und das Glück beider Theile ist oftmals von allen Seiten getrübt. Sollte es daher irgendwie möglich sein, so ist es für beide Theile entschieden besser, von vorn herein allein zu wohnen. Eben so wichtig ist es, daß nahe Anverwandte sich so wenig als möglich in das Verhältniß junger Eheleute einmischen. Es müssen diese sich in aller Ruhe kennen, sich an einander gewöhnen und sich verstehen lernen.

Wollten Jene stets hofmeistern, jeden kleinen Zwist, jedes kleine Vergehen durch ihr Dazwischenkommen richten und schlichten, den Theil des Ehepaares, welcher ihnen am nächsten steht, parteiisch beschützen, den anderen tadelnd zurechtweisen, ihm gar mit Vorwürfen kommen, gewiß, sie würden viel mehr verderben als nützen, vielleicht auf immer schaden. Denn der Beschuldigte würde nicht ermangeln sich in seiner Aufregung zu revangiren, es würde vielleicht zu beleidigenden Worten führen, welche nicht so leicht vergessen, wohl gar nachgetragen werden, während die jungen Leute sich schon längst in Liebe versöhnten, vielleicht kaum noch wußten, was vorgegangen war.

Gerade aus diesem Grunde ist jungen Eheleuten zu rathen, vor Allem keine Klagen und Beschwerden über den anderen Theil gegen Diesen oder Jenen auszusprechen und sie nicht in ihre Zwistigkeiten hereinzuziehen; in den meisten Fällen wird die Sache dadurch erst recht schlimm. Jedenfalls gehört zum erwünschten Erfolg Verschwiegenheit, ein unparteiliches, ruhiges, vorsichtiges und verständiges Einwirken. Nehme sich Jedes selbst redlich vor, und sie werden schon mit einander fertig werden. Indeß wollen die jungen Frauen einige wohlgemeinte Worte über ihr Verhältniß zu den Schwiegereltern nicht verschmähen:

Die reiferen Jahre sind ganz anders als die Jugend — dort vielfache Erfahrung, hier mitunter große Unkunde; dort Vorsicht, ein Prüfen und Erwägen vorkommender Ereignisse, hier oftmals ein kühnes Auftreten und ein zu rasches Handeln; dort ein ernsteres Auffassen der Lebensverhältnisse, hier vielleicht noch ein spielender Sinn, der sich gegen die Anforderungen des praktischen Lebens sträubt. Es ist also gar zu natürlich, daß bei solchen Extremen leicht ein mißliches Verhältniß entstehen kann, wenn nicht beide Theile es sich zur Aufgabe stellen, ein gutes Verhältniß zu erzielen, nicht die Schwiegertochter das ernstliche Bestreben hegt, durch Offenheit, Güte und Fügsamkeit sich die Zuneigung der Schwiegereltern zu sichern; letztere nicht bei nöthigem Rath mit Liebe und Schonung zu Werke gehen, was zu

einem guten Erfolg unumgänglich nothwendig ist. Denn die junge Frau glaubt, ganz besonders, wenn im elterlichen Hause ihre Freiheit zu sehr beschränkt wurde, als Frau frei dazustehen, unbehindert nach eigener Willkür handeln zu dürfen, und es mag da ein gänzliches Fügen in den Willen der Schwiegereltern mitunter sehr schwer sein.

Zwar erscheint das spätere Lebensalter, der Jugend gegenüber, nicht immer liebenswürdig, oftmals sind es ernste, wol gar traurige Lebenserfahrungen, oftmals körperliche Leiden u. s. w., welche die gute Stimmung verscheuchen, oftmals auch vergißt dasselbe in seiner größeren Reife zu sehr die Mängel der eigenen Jugend und fordert zu viel von jungen Leuten. — Doch darf die junge Frau sich solche Fälle niemals als Entschuldigungsgrund einer unpassenden oder gar rücksichtslosen Handlungsweise von ihrer Seite dienen lassen. In keiner Lage darf sie vergessen, daß es ihre erste Pflicht gegen den Mann ist, seine Eltern zu ehren, selbst in etwaige Eigenheiten derselben sich willig zu fügen und stets größere Rücksichten auf diese, als auf ihre eigene Person zu nehmen.

Im Uebrigen sind es namentlich zwei Dinge, auf welche es der Verfasserin erlaubt sei, die junge Frau besonders aufmerksam zu machen. Erstens mache sie niemals Bestellungen an Schwiegereltern durch Dienstboten, wenn es dabei auf Genauigkeit ankommt. Es werden diese zu selten wortgetreu ausgeführt und erhalten oftmals durch Weglassung oder Hinzusetzung von diesem und jenem Worte, oder durch andere Betonung einen ganz andern Sinn, wodurch unbewußt sehr leicht Spannungen entstehen können. Darum ist's entschieden besser, daß die junge Frau ihre Angelegenheiten ohne Ausnahme selbst mit den Schwiegereltern bespricht und sie von vorn herein bittet, bei vorkommenden Mißverständnissen sich offen gegen sie aussprechen zu wollen, was von ihrer Seite dann nicht weniger mit Ruhe und Bescheidenheit geschehen muß, damit ein gutes Verhältniß nicht gestört werde. Zweitens ist es eine heilige Pflicht der Frau, nicht den Mann mit jedem

unangenehmen Eindruck bekannt zu machen. Letzteres ist wahrlich ein großes Unrecht und dient nur dazu, das Herz des Mannes schmerzlich zu berühren, oder ihn gegen seine Eltern aufzuregen, und das heilige Band, welches Eltern und Kinder umschließt, zu lockern. Liebe zum Manne, Gewissenhaftigkeit und ehrbare Klugheit mögen der jungen Frau den richtigen Weg zeigen, und es wird in den meisten Fällen nicht fehlen, die Eltern zu gewinnen und sich der höchsten Achtung und Anerkennung des Mannes zu erfreuen. Was vielleicht hier noch zu bemerken sein möchte, das erlaube ich mir in einem Beispiele aus dem Leben den jungen werthen Frauen als einen Beweis vorzuführen, was einer jungen Frau in der schwierigsten Lage durch Rücksicht, Beharrlichkeit und ehrenhafte Klugheit möglich war.

In Folge von großer Ungleichheit der Vermögensverhältnisse und Ungleichheit der Confession, war ein Schwiegervater von vornherein in hohem Grade gegen seine Schwiegertochter eingenommen — derselbe machte ihr das Leben im Hause durch seine Eigenheiten und Launen in der That sehr schwer. Was sie auch in der ersten Zeit durch guten Willen, Pflichttreue und Liebe für ihren Mann vermochte — alles war fruchtlos. Aber je weniger es ihr gelingen wollte, das Vertrauen des Schwiegervaters zu gewinnen, desto mehr suchte sie sich selbst zu verleugnen, sie ertrug jede Beleidigung still, ohne ihr Leid dem Manne zu klagen, bemühte sich aber noch mehr, seinen Vater durch Beharrlichkeit zu gewinnen. So richtete sie sich in der Küche ganz nach seinem Geschmack, wenn ihr selbst auch die vom Schwiegervater gepriesenen und beliebten Speisen nicht zusagten. Im Hause ging es eine lange Zeit nach gewohnter Weise, so gern die junge Frau auch manches nach ihrem eigenen Sinne eingerichtet hätte, was sich von einer Großstädterin, welche ihre frühere Jugend in angesehenen Verhältnissen verlebt hatte, wol erwarten läßt.

Im Hause ihres Mannes war ein großes einträgliches Detailgeschäft, welches nach dem Willen des Vaters den Sohn ganz und gar in Anspruch nahm; es konnte also von einem gemüthlichen

häuslichen Leben nicht die Rede sein. Eins aber war der jungen Frau ein Trost — daß sie, als Katholikin, vom Schwiegervater nicht am regelmäßigen Kirchgang behindert wurde. So war eine geraume Zeit verflossen, als die junge Frau allgemach die Früchte ihrer Treue erntete. Es mußte ihr klar werden, wie sehr sie vom Schwiegervater geachtet und geschätzt wurde, und das sprach derselbe unverhohlen mit einem gewissen Stolze aus; Niemand konnte es ihm so recht machen, als seine liebe Schwiegertochter und zu Niemandem hatte er ein größeres Vertrauen.

Diese veränderte Lage benutzte die junge Frau indessen nicht, um ihre Wünsche und etwaigen Liebhabereien auszuführen, sie verband vielmehr nach wie vor Klugheit mit Liebe. Wünschte z. B. der Schwiegervater dies oder jenes nach seiner Weise gemacht oder eingerichtet, so war sie sogleich dazu bereit, wenn's auch anders besser gewesen wäre; bat ihn aber bei solcher Gelegenheit, das nächstemal es einmal machen zu dürfen, wie sie es für gut finde, wo es dann auf seinen Wunsch für die Folge dabei blieb. Die Lage der Schwiegertochter wurde eine immer freiere und angenehmere, sie bekam einige hübsch eingerichtete Zimmer, hatte so viel es ihre Pflichten gegen ihren Mann und den Schwiegervater erlaubten, einen angenehmen Umgang und war eine der glücklichsten Frauen.

Die Stiefmutter.

Noch eine Sache ist es, in welcher die Verfasserin aus Liebe zu den Kindern sich erlaubt, der jungen Frau in ihrem Verhältniß als zweite Mutter, einige Winke zu geben, die sie nicht nur mit dem Verstande, sondern auch ganz besonders mit ihrem Herzen prüfen wolle.

Die Stellung als zweite Mutter ist von ganz besonderer Wichtigkeit; es kann diese ihr nebst Mann und Kindern, zum herrlichen Segen, aber auch für sie selbst zum ewigen Unsegen

werden. Unwillkürlich wird das Herz mit Weh erfüllt, wenn wir eine Mutter von ihren Kindern scheiden sehen und es taucht da gewöhnlich der Gedanke auf: wie wird's den armen Kindern ergehen?

Ja, es vermag kein Wort zu sagen, was Kinder an einer guten Mutter verlieren, und sollten sie auch wieder in pflichtgetreue Hände gelangen, wahre Mutterliebe ist nimmer zu ersetzen. Sie, das Element des jungen Lebens, ist es, die für ihre Kinder lebt und wacht, die mit unermüdlicher Sorgfalt und Geduld sie hegt und pflegt; sie ist es, die in gesunden Tagen ihr Glück, in Krankheiten ihr bester Trost ist, die — und wäre sie selbst auch schwach — nicht weicht, mit unwandelbarer Treue Schlaf und Ruhe hingibt, an jedem Hoffnungsstrahl ihre ermatteten Kräfte aufrichtet und dann wieder zu neuen Anstrengungen Muth und Kraft gewinnt. Ja, eine Mutter kann für ihre Kinder alles entbehren, ihr ganzes Leben ist eine Selbstverleugnung, eine Hingebung. Aber sie — die edlere Mutterliebe auch ist es, die ein stets wachsames und offenes Auge hat für die Unarten ihrer Kinder, die ihre Schritte mit der größten Sorgfalt überwacht, mit der Liebe den nöthigen Ernst verbindet, straft, wo sie der Strafe bedürfen, die nicht um ihre Kinder und um sich selbst zu schonen, Unarten empor wachsen läßt, die zum Unheil werden; sie ist es, die schon früh das ihr anvertraute Gut dem himmlischen Kinderfreunde zuführt, damit es an seinem treuen Jesusherzen geborgen sei und sein Liebeswort: „Lasset die Kindlein zu mir kommen", erfüllt werde.

Leider aber finden wir bei angenommenen Kindern oftmals eine gar stiefmütterliche Behandlung, so daß dieselben, ehedem mit der wärmsten Mutterliebe gepflegt, von der neuen Mutter gleichgültig, kalt und herzlos behandelt, ja, förmlich eingeschüchtert werden. Wir dürfen uns hier nicht wundern, wenn gerade dadurch bei den armen Verwais'ten Fehler hervorgerufen werden, die häufig als Vorwand der Abneigung gegen diese gelten, was alles, wie die Erfahrung es gelehrt, den kindlichen Frohsinn ganz und

gar unterdrückt, ein verschlossenes Wesen herbeiführt und überhaupt der freudigen Entwickelung zum höchsten Nachtheil gereicht.

Zwar kann das wahre Gefühl von Mutterliebe nur dem eigenen Kinde gelten, aber die Mutterpflichten können bei den Vorkindern mit derselben Gewissenhaftigkeit und im gleichem Maaße ausgeübt werden und das ist das schönste und höchste Liebeswerk! Zur Erfüllung desselben halte die neue Mutter Eins stets vor Augen, nämlich die Pflegekinder in jeder Weise so zu behandeln, wie es ihr bei ihren eigenen Kindern wünschenswerth sein würde, wenn sie von ihnen scheiden müßte. Sie wird dann auch vorzüglich die Gesundheitspflege ihrer Kinder bethätigen; es ist das Wichtigste, was zunächst für dieselben geschehen kann. In dem Werke: „Beruf der Jungfrau“ ist das Hauptsächlichste darüber mitgetheilt, in einem späterhin erscheinenden Werke wird ein vollständiger Abschnitt über Kinderpflege folgen.

Gleich der körperlichen Pflege, sei der zweiten Mutter auch die Erziehung ihrer übernommenen Kinder empfohlen. Möge in einem pflichtgetreuen Wirken nicht Furcht vor falscher Meinung und falscher Beurtheilung Anderer sie bestimmen, die Kinder zu verwöhnen, Unarten und Fehler bei ihnen emporwachsen zu lassen, die ihr Glück untergraben. Ihre Aufgabe sei, in den Kindern Wahrheit, Gehorsam, Bescheidenheit, Thätigkeit und Zuverlässigkeit zu begründen, den in allen Kindern liegenden frommen Sinn zu wecken und zu nähren, sie zu guten und nützlichen Menschen zu erziehen und — das Andenken an ihre selige Mutter nicht zu verwischen.

Wie wird aber bei solcher mütterlichen Pflege die Hingeschiedene segnend und liebend auf ihre Nachfolgerin blicken, wie der Mann die Mutter seiner Kinder hoch halten, ihr seine Achtung, seine Liebe und sein volles Vertrauen beweisen! Nicht weniger werden die Kinder in reiferem Alter eine solche Mutter ehren und ihr Dankbarkeit beweisen, denn die Eindrücke der Jugend gehen nicht verloren, sie tauchen stets wieder auf und gehen mit durch's Leben. Doch sind dies nicht die einzigen Früchte ihrer Treue; das eigene

Bewußtsein, den verwaisten Kindern eine liebende Mutter gewesen zu sein, wird ihr Herz mit ganz besonderm Frieden erfüllen.

Und gewiß — es gibt zuweilen Mütter dieser Art, welche keinen Unterschied machen zwischen ihren eigenen und den angenommenen Kindern, die ebenso gewissenhaft und liebevoll für diese leben und wirken als für jene, ohne dabei den geringsten Werth auf ihr Thun zu legen. Solche Erfahrungen gehören zu den herrlichsten — eine Stiefmutter, pflichtgetreu, fromm und liebevoll, verdient die innigste Hochachtung, sie macht den Eindruck von etwas Heiligem, dem nichts auf der Erde gleicht; man fühlt hier den Segen des Herrn, der auf ihr und ihren eigenen Kindern ruhen wird.

Der Morgen der Hausfrau.

Wie vorzugsweise der frühe Morgen jede Wirksamkeit begünstigt, so ist er auch bei neu gestärkten Kräften ganz besonders für die häusliche und wirthschaftliche Thätigkeit der Hausfrau und Dienerschaft geeignet. Und wie viel kostbare Zeit wird dadurch gewonnen! Darum werden wir stets finden, daß rührige Hausfrauen großen Werth auf's frühe Aufstehen und die Benutzung der Morgenstunden legen, und gewiß mit Recht. Wird an jedem Morgen nur eine einzige Stunde gewonnen, so ist diese schon im kleinsten Haushalt von entschiedener Wirkung für die Hausordnung, wie viel mehr aber bringt sie bei einem größeren Dienstpersonal Gewinn. Doch ehe wir zur praktischen Benutzung der Morgenstunden übergehen, erlaubt sich die Verfasserin einige Bemerkungen:

Man verlasse früh Morgens nicht das Schlafzimmer, ohne vorher aufgeräumt zu haben, damit dem Dienstmädchen beim Ablegen der Betten kein Aufenthalt werde. Die Gewohnheit mancher Damen sich Abends, nicht aber dabei sich wieder Morgens zu waschen, hat etwas sehr Unangenehmes. Die junge Hausfrau

sei also gleich am Morgen frisch gewaschen, ordentlich und nett gekleidet, niemals erscheine sie ihrem Manne anders. Der gute Eindruck am Morgen wird ihn in sein Tagewerk begleiten, gleich wie der Anblick einer unreinlichen und unordentlichen Hausfrau am Morgen für ihn das Bild des ganzen Tages sein wird. Es kann letztere, und wäre sie noch so schön, unmöglich den Mann fesseln. Ein Morgenrock, zum Waschen eingerichtet, einfach, nett und um die Taille anschließend, mit einem schlichten, weißen Krägelchen, ziert die Hausfrau wahrlich mehr, als in erwähntem Falle große Schönheit. Das Haar kann nicht sogleich vollständig geordnet werden, es würde für die nöthigen Besorgungen zu zeitraubend sein; darum sorge sie für ein einfaches kleidsames Morgenhäubchen, was selbst genäht und selbst gewaschen werden kann und was die Hausfrau, auch in beschränkten Lagen, sich gewähren darf. Und damit wechsele sie so oft als es nicht mehr frisch ist. Die Verfasserin hat eine Dame gekannt, welche von der Natur sehr vernachlässigt war, die aber wirklich sowohl durch einen Glanz von Reinlichkeit an ihrem Körper, als durch Einfachheit und Geschmack in ihrem Anzug auffiel und bei liebenswürdigen Eigenschaften ihrem Manne auch in späteren Jahren eine höchst angenehme Erscheinung blieb.

Hat die Hausfrau so ihr Schlafzimmer verlassen, sorge sie zur bestimmten Stunde für den Kaffee, wirthlich und gut. Was hierbei in Rücksicht auf Männer, welche ruhig in ihrem Arbeitszimmer zu frühstücken wünschen, zu bemerken wäre, ist im Abschnitt: Studir- oder Schreibzimmer des Mannes mitgetheilt.

Was die Besorgungen im Hauswesen betrifft, so mache die Hausfrau sich einen bestimmten Plan für die Morgenarbeiten, der sich nach ihren Verhältnissen und darnach richten muß, ob sie ein oder mehrere Dienstmädchen beschäftigt. Im Allgemeinen ist es sehr hübsch und angenehm, wenn vor dem Frühstück das Haus mit Ausnahme der Schlafzimmer in Ordnung gebracht wird, Schuhe und Stiefel, Leuchter und Lampen geputzt, die Kinder zur rechten Zeit angekleidet, Betten zum Lüften abgelegt werden u. dgl.

Hierbei sei eines guten Brauches in manchen Häusern gedacht, der darin besteht, daß ein Jeder Morgens seine Lampe aus dem Schlafzimmer mitnimmt und in die Küche stellt, wo diese dann zum Putzen zugleich zur Hand sind.

Nach dem Frühstück ist zunächst dafür zu sorgen, daß das Kaffeegeschirr herausgetragen und das Zimmer bestens in Ordnung gebracht werde. Nichts macht vielleicht einen so üblen Eindruck von Unordnung, als wenn das Kaffeegeräth nach dem Gebrauch längere Zeit auf dem Tische steht. Hierbei sei einer löblichen Gewohnheit von Hausfrauen aus den höhern Ständen erwähnt, die das Kaffeegeschirr nicht durch ein Dienstmädchen waschen lassen, sondern es selbst besorgen. Dadurch wird nicht nur mehr und mehr ein Zerstücken des Geschirrs vermieden, die Hausfrau hat auch das Vergnügen, auf ihrem Tische ein von Reinlichkeit glänzendes Kaffeegeschirr zu sehen, wo man andernfalls in der Regel Ursache hat, bald auf den nicht saubern Henkel einer Tasse, bald auf einen unsaubern Rand hinzuweisen. Nach diesem Geschäft wird in bürgerlichen Verhältnissen eine wirthliche Hausfrau es sich gleichfalls angelegen sein lassen, die Zimmerlampe selbst zu putzen und diese nebst den übrigen Lampen mit Oel zu versehen und auf ihren Platz zu stellen, sowie auch das Reinigen des Wohn- und Schlafzimmers zu beaufsichtigen. Darnach würde sie, ihrer Lage gemäß, entweder die Küche selbst besorgen oder das, was gebraucht werden soll, heraus geben. Bei einiger Ueberlegung und Uebung kann mit Ausnahme von kommenden Besuchen das Herausgeben für den ganzen Tag mit einem Male geschehen, wodurch viel Zeit für die Hausfrau und für's Küchenmädchen gewonnen wird.

Sind die ersten häuslichen Besorgungen des Vormittags geschehen, so kleide sich die Hausfrau ihrem Stande angemessen; in jedem Stande aber trage ihr Anzug das Gepräge der Reinlichkeit, der Ordnung und des Geschmacks, so daß sie auch in gewöhnlichen Lagen eine angenehme Erscheinung sei und in Verhältnissen, wo sie Besuche zu erwarten hat, nicht in Verlegenheit

komme, sondern ihr Schürzchen ablegend, jeden Besuch ruhig und standesgemäß empfangen könne; je nach seinem Range im Wohn- oder im Besuchzimmer.

Nach dem Ankleiden kann die Hausfrau bei einem kleinen, ruhigen Haushalt, wenn sie nicht vom Kochen zu sehr in Anspruch genommen wird, sich an den Nähtisch setzen, wo ihre Thätigkeit wieder in anderer Weise für den Hausstand gewinnbringend sein wird. Es sei hierbei auf Abschnitt: „Nähtisch, Nähen und Nähwerk“ hingewiesen. Außer den bestimmten Näharbeiten, wovon im Abschnitt: „der Montag“, die Rede ist, gibt es stets dies oder jenes zu flicken oder auszubessern, Strümpfe zu stopfen, oder ein abgetragenes Stück fordert auf, solches zu anderen Zwecken zu verwenden; nebenbei bemerkt, können aus unbrauchbaren Theilen Staubtücher geschnitten werden, die bei alten Stücken zweifach zusammengelegt und zusammengereicht werden. Dergleichen den Armen zu geben, dient zu nichts, indem es ihnen keinen eigentlichen Gebrauch gewährt. Auf solche Weise kann eine Frau viel schaffen, ein kleiner Schaden wird nicht zum größeren, durch zeitiges Ausbessern kann ein Stück doppelt so lange erhalten bleiben. Wo die Hausfrau nicht näht, stopft und flickt, da sieht es entweder im Hausstande mißlich aus, oder es muß ein gefüllter Beutel das Fehlende ersetzen. Noch viel mehr ist solches anzunehmen, wenn Kinder da sind. Es gewährt hingegen ein Vergnügen, wenn man sieht, daß Hausfrauen ihre Ausgaben zur Erleichterung ihrer Männer überlegen, abgelegte Stücke benutzen und sich bemühen aus denselben nette Anzüge für die Kinder zu schaffen.

Wenn Bügelwäsche vorliegt, so ist es namentlich im Sommer zweckmäßig, das Bügeln (Plätten) wo möglich am Vormittage zu besorgen, weil dadurch bei häufigem Waschen viel Feuerung erspart und ein ruhiger Nachmittag gewonnen wird.

In einem ländlichen Haushalte mit vielen Dienstboten würde es indessen zum Nachtheil gereichen, wenn die Hausfrau viel am Nähtisch sitzen und sich mit der Nadel befassen wollte; eine gute Aufsicht bringt in solchen Lagen entschieden mehr ein. Nament-

lich wird die junge Frau bei der Eintheilung der Arbeiten darauf aufmerksam gemacht, den frühen Morgen namentlich für den Garten zu benutzen, da in heißer Jahreszeit in den frischen Morgenstunden das Dreifache geschehen kann, indem die Sonnenhitze mehr als die Arbeit ermattet. Zudem gibt es Arbeiten für den Garten, wozu nur der frühe Morgen sich eignet, wie z. B. Jäten, Behacken der Pflanzen, Losschaufeln des kleinen Unkrauts zwischen den Pflanzen mit dem Schaufeleisen — wie dieses näher in meinem Gartenbuche angegeben ist — was Alles am frühen Morgen leicht und schnell von statten geht, weil dann der Boden milde und feucht, nicht hart und trocken ist, und nebenbei das Unkraut am Tage abstirbt. Auch sind auf dem Lande die frühen, kühlen Morgenstunden für das Buttermachen unentbehrlich, indem späterhin bei einer wärmeren Temperatur weiche, schlechte Butter entstehen würde.

Wo aber in Haushaltungen, besonders in größeren, die frühen Morgenstunden verschlafen oder regellos verbracht werden und die versäumte Zeit am Tage nachgeholt werden soll, was eigentlich gar nicht möglich ist, da sehen wir zwei schlimme Folgen eintreten: Zunächst werden die daraus hervorgehenden Mängel und Unordnungen sich nicht nur den ganzen Tag hindurch erweisen, sondern mehr und mehr in der ganzen Wirthschaft sicht- und fühlbar werden. Solches muß nun, es kann nicht anders sein, bei der Hausfrau Verstimmungen hervorrufen, die dem Manne unangenehm werden, aber auch nachtheilig auf die Dienstboten zurückwirken; schlimmer noch würde es sein, wenn sie solche Folgen gleichgültig ansehen lernte. Im Uebrigen wird man beim Verschlafen der Morgenstunden nicht selten die Dienstboten träge, unwillig und verdrießlich finden, wo hingegen da, wo am frühen Morgen alles rührig erscheint, und gerade dadurch die Leute in den heißesten Stunden des Tages rücksichtsvoll geschont werden können, dieselben Lust und Liebe für ihr Werk gewinnen und bethätigen. Schwerlich aber wird die Hausfrau am frühen Morgen auf ein rührig thätiges Leben bei ihren Dienstboten rechnen dür-

fen, wenn sie nur die Befehle zum frühen Aufstehen ertheilt und selbst am Morgen unsichtbar bleibt.

Darum ist es gar nicht anders, Du junges Hausfrauchen mußt selbst früh wachsam sein, mußt rührig und lebendig auf Deine Umgebung einwirken, Dich überall bei den Arbeiten eben blicken lassen und es zeigen, daß Du alles beachtest. Gerade dadurch wirst Du bei den Dienstboten das Interesse für ihre Arbeiten ganz anders wecken, als wenn sie wissen, daß ihr Thun nicht beachtet wird. Wie schon früher erwähnt, ist es von größter Wichtigkeit, daß Du Dich mit allen vorkommenden Arbeiten genau bekannt machst, um nöthigenfalls die Dienstboten selbst unterrichten und da, wo eine Arbeit verkehrt angegriffen wird, oder schneckenmäßig von statten geht, selbst angreifen zu können und es ihnen besser zu zeigen. Dazu gehört im Anfange jedoch große Vorsicht; der Abschnitt: „Behandlung der Dienstboten“, wird darüber die nöthigen Winke geben. Verlangst Du so die Arbeiten von Deinen Dienstboten vom frühen Morgen bis zum Abend, dann wirst Du es Dir in Deinem eigenen Interesse nicht gestatten, des Morgens selber der Ruhe zu pflegen, da Du solche nach Wunsch und Willen, so oft Du derselben bedarfst, Dir wirst gewähren können.

Was den Vortheil des frühen Aufstehens im Winter betrifft, so kann im Allgemeinen nur in Oekonomien oder in anderen größeren Haushaltungen davon die Rede sein, oder da, wo viele häusliche Arbeiten durch wenig Leute ausgeführt werden und Kinder früh zur Schule müssen. Jedenfalls ist es nöthig, hierbei auf unnöthigen Verbrauch von Feuerung und Licht zu sehen, indem beides so kostspielig werden kann, daß es den Vortheil des frühen Aufstehens übersteigt. Man versäume daher nicht, seine Berechnung zu machen und darnach die Einrichtung zu treffen.

Zwei Sachen von großem Werth für Deine Wirthschaft wollest Du, junges Hausfrauchen, Dir noch zur Regel machen. Erstens, für pünktliches Zutischgehen zu sorgen, sowohl am Morgen und Mittag, als auch am Nachmittag und Abend, und

zwar nicht nur in der Familie, sondern hauptsächlich auch bei den Dienstboten; es gehört zur guten Hausordnung, daß diese versorgt sind, ehe man sich selbst zu Tische setzt. Zweitens, wenigstens eine halbe Stunde vor Essenszeit in die Küche zu gehen, auch wenn dieselbe in einer guten Hand liegt, um selbst nachzusehen, wenn es nöthig sein möchte, einzugreifen und Dich zu überzeugen, daß der Familientisch, wie auch der Dienstbotentisch ordentlich gedeckt sei, daß nichts darauf fehle, und Dein Auge darauf zu richten, daß das Essen appetitlich angerichtet werde. Jedenfalls sei es Deine Sache, ohne Ausnahme täglich das Essen der Dienstboten selbst zu versuchen, um das etwa Fehlende noch hinzufügen und auf Mängel aufmerksam machen zu können. Das Essen der Dienstboten muß mit derselben Aufmerksamkeit und Reinlichkeit behandelt werden, als das für den eigenen Tisch. Denn wisse, junges Hausfrauchen, es wird Dir zur Zierde gereichen, wenn Du Dich des Küchen- und Wirthschaftswesens nach besten Kräften annimmst und solltest Du auch dadurch gewohnte Liebhabereien opfern müssen, sicherlich wirst Du bald in einem behaglichen Leben Deines Mannes und im Zuwachs des häuslichen Wohlstandes Entschädigung, Freude und Belohnung finden. Aber Du wirst auch bald in Erfahrung bringen, daß es in einer unruhigen Wirthschaft nicht thunlich ist, viel am Näh- oder Sticktisch zu verweilen, sondern besonders die Vormittagsstunden zur Aufsicht und Besorgung aller häuslichen und wirthschaftlichen Verrichtungen anzuwenden; denn nirgends ist das aufmerksame Auge und die selbstwirkende Hand der Hausfrau überflüssig.

Nach einem so thätig verbrachten Morgen und Vormittag hast Du Dich, liebes Hausfrauchen, auf einen ruhigern Nachmittag zu freuen und selbst ein geselliges Vergnügen wird Dir nicht ungelegen kommen und nicht störend Deiner Wirthschaft zum Nachtheil gereichen.

Der Mittag der Hausfrau.

Was über das Decken und Abnehmen des Tisches zu bemerken wäre, ist in einem besonderen Abschnitt mitgetheilt und sei hier nur kurz gesagt, daß die Hausfrau nach dem Essen die übrig gebliebenen Fleischspeisen in ihre Speisekammer oder in den Speiseschrank besorge. Wenn nun, je nach dem Stande der Hausfrau, von ihr selbst oder einer dazu bestimmten Hand das gebrauchte Silberzeug an Ort und Stelle besorgt ist, wobei es nothwendig, jedesmal nachzuzählen, damit bei einem fehlenden Stück sofort Nachsuchungen geschehen können, werde der Tisch abgenommen, das Tischtuch accurat gefalten und mit den Servietten an seinen Ort gebracht, das Zimmer geputzt und gelüftet. So tritt nun für die Hausfrau eine geeignete Zeit der Ruhe ein, wo gute Lectüre, oder bei musikalischem Talent das Instrument, oder vielleicht ein Spaziergang an des Mannes Seite, oder ein Aufenthalt im Garten erwünscht sein wird. Aber sie hüte sich bei gesunden Kräften vor der schlimmen Angewohnheit, sich einem Nachmittagsschlafe hinzugeben.

Eine solche Ruhe hat in jungen Jahren nur Trägheit und Unlust zur Folge, ist, ehe man es glaubt, zum Bedürfniß geworden und ein wahrer Raub der Zeit. Doch ein noch größerer Nachtheil besteht darin, daß die Dienstboten eine so ganz ungestörte Zeit selten zu allerlei Mißbräuchen unbenutzt lassen, woraus oftmals großer Verdruß entsteht. Die Hausfrau unterlasse daher nicht, sich zuweilen hier und dort zu zeigen, um dergleichen vorzubeugen. Auch ist es nothwendig, das Spülen der Schüsseln manchmal anzusehen und darauf zu halten, daß es ordentlich geschehe und daß hierbei die Geräthe nicht zerstoßen oder zerstückt werden, worüber ein besonderer Abschnitt handelt. Man findet selten diese Arbeit genügend ausgeführt.

Der Abend der Hausfrau.

Möchte die Hausfrau im Besitz von Kindern sein, so ist es von großem Werth, jeden Abend beim Auskleiden alle zum Anzug gehörenden Theile nachzusehen, um kleine Beschädigungen auszubessern, vielleicht eine abgerissene Oese, ein Band oder einen fehlenden Knopf wieder anzunähen, anderenfalls ein anderes Stück für den nächsten Morgen hinzulegen. Nicht weniger gehört es zur Ordnung, Abends für das Ausbürsten wollener Kleidungsstücke zu sorgen und daß in kalter Jahreszeit die Strümpfe an einem warmen Orte aufgehangen und daselbst die geputzten Schuhe oder Stiefel hingestellt werden, damit sie Morgens zur Hand und nicht von Kälte durchdrungen sind. Nachdem so die Hausfrau des Tages Geschäfte in treuer Pflichterfüllung vollendet, ist für sie keine Zeit zur Ruhe so geeignet, als der stille schöne Abend. Niemals aber gebe sie sich der abendlichen Ruhe hin, ohne vorher noch einen Gedankenblick auf die zurückgelegten Besorgungen für Haus und Wirthschaft zu werfen, wo dann das etwa nicht Geschehene mit dem, was am nächsten Tage vorgenommen werden soll, in Verbindung gebracht werden kann. Sodann theile sie in einer größeren Wirthschaft, wenn am nächsten Morgen außergewöhnliche Arbeiten geschehen sollen, solche jedem der Dienstboten zu, damit keine Zeit durch Fragen und Warten auf Befehle oder Anordnungen verloren gehe. Hierzu gehört auch jeden Abend zu bestimmen, was am folgenden Tage gekocht werden soll, wodurch ein Küchenmädchen vorarbeiten und viel Zeit gewinnen kann. Nach dem Wegspülen gehe die Hausfrau noch einmal in die Küche, um nachzusehen, ob dieselbe nach ihren Wünschen in Ordnung gebracht sei, wobei der Herd nicht unberücksichtigt bleibe, was einem ordentlichen und reinlichen Dienstmädchen Freude macht und ein unordentliches zur Ordnung und Reinlichkeit antreibt.

Die Hausfrau hat dann ihre Pflichten erfüllt; alle Hausgenossen sind versorgt, sie weiß ihre Kinderchen wohlbewahrt in ihren sauberen Bettchen, kann sich ihres stillen Lächelns erfreuen

und in ungestörter Ruhe mit dem Familienvater über das gemeinschaftliche, liebste und theuerste Gut sich unterhalten, wobei sie es sich zur Pflicht mache, die Fehler und Thorheiten der Kinder ihm nicht zu verhehlen. Aber sie kann auch über das Wohl des Hauses mit ihm reden, kann sich seine Ansicht und seinen Rath über vorkommende Schwierigkeiten erbitten, wo dann durch gemeinschaftliche Besprechung und Ueberlegung manche bessere Einrichtung zu treffen sein wird. Wenn ihr aber die Gesellschaft des Mannes fehlen möchte, so bietet ihr der stille Abend ein schönes Lesestündchen, was sicherlich bei einer guten Lectüre mehr Genuß, als manche Gesellschaft zu gewähren vermag.

Während die Hausfrau nun in ihrem Zimmer sich der Ruhe erfreut und die Dienstmädchen bei einer guten Hausordnung zeitig mit ihren Abendarbeiten fertig sind, suche die Hausfrau dieselben dafür zu gewinnen, daß sie solche ruhige Stunden zum Flicken, Stopfen ihrer Strümpfe oder zum fleißigen Stricken anwenden. Im Abschnitt: „Behandlung der Dienstboten“, hierüber das Weitere.

Viele Hausväter übernehmen vor dem Schlafengehen das Nachsehen der geschlossenen Thüren und Fenster; wo solches nicht der Fall ist, verlasse die Hausfrau sich nicht auf die Dienstboten, sondern überzeuge sich selbst davon und gehe nicht eher zur Nachtruhe, bis sie ihr voran gegangen sind. Wenn die Hausfrau nicht fest von der Treue und Solidität derselben überzeugt ist, mag sie solches ganz besonders beachten. Hinsichtlich des Hausschlüssels findet sich im Abschnitt: „Mißbräuchen vorzubeugen“, das Nähere.

Sparsystem der Hausfrau.

Das Sparen wird in gar verschiedener Weise ausgeführt: Manche suchen es in Kleinigkeiten, während wenig daran gedacht wird, das Größere zu bewahren; sie greifen sprüchwörtlich nach dem Ei und lassen die Henne fliegen. Manche aber richten ihr

Augenmerk nur auf das ihnen besonders wichtig Scheinende, ohne Kleinigkeiten des Beachtens werth zu halten und ohne zu bedenken, daß viele Kleinigkeiten ein Großes ausmachen. Wer indessen nicht Bedacht darauf nimmt, das Kleine wie das Große zu achten und zu bewahren, wird's nie zu etwas Größerem bringen, wird eben so wenig den vielleicht schon vorhandenen Wohlstand aufrecht zu erhalten wissen.

Im Gebiet der Hausfrau handelt es sich größtentheils nur um Kleinigkeiten; es kann bei ihr nicht die Rede vom Erwerben großer Summen, wohl aber vom Ersparen derselben sein. Die Verfasserin erlaubt sich daher angehende Hausfrauen in's Besondere auf die hauptsächlichsten Anforderungen aufmerksam zu machen, welche wir mit Recht an das Sparsystem der Hausfrau stellen können. Zwar werden sie meinen jungen Hausfrauen etwas schwierig erscheinen, doch ist nur dabei beabsichtigt worden, daß sie das darin Enthaltene prüfen mögen, wo dann die Eine dieses, die Andere jenes für ihre Lage und Verhältnisse wird benutzen können.

Vor allem sei hier auf ein Kapital von größter Wichtigkeit und unersetzlichem Werth hingewiesen, womit oft höchst verschwenderisch verfahren wird — es ist die Zeit. Von ihrem guten Gebrauch sowohl in Beziehung auf pecuniäre Verhältnisse, als auch auf unser besseres Selbst, hängt das Lebensglück ab; wir können daher vom frühen Lebensalter an nicht genug auf eine gute Anwendung der Zeit halten.

Im Uebrigen kann dadurch ungemein viel erspart werden, daß die Hausfrau ihre Hauptvorräthe zur geeigneten Zeit einkauft, wie das „Bemerkungen über Vorräthe" näher besprochen ist, und sich mit guten Bezugsquellen und den üblichen Preisen bekannt macht, damit sie nicht übertheuert werde. Pfennige aber, die armen Leuten, wenn sie nicht überfordern, vielmehr noch, wenn sie aus Noth verkaufen, abgehandelt würden, werden keinen Vortheil, sicherlich aber Unsegen bringen. Man sollte glauben, daß der Anblick eines solchen Gegenstandes, wodurch der Arme benachtheiligt wurde, strafend an den wohlfeilen Kauf erinnern müsse.

Ganz besonders nothwendig ist es auch, daß die Hausfrau ihre sämmtlichen Vorräthe verschließe, die Schlüssel bewahre und das Herausgeben selbst besorge. Zwar kann die Verfasserin es nicht in Abrede stellen, daß das Verschließen eine höchst unangenehme Sache ist; doch muß sie dem allgemeinen Urtheil erfahrener Hausfrauen ganz und gar beistimmen, daß es nothwendig sei, die sämmtlichen Vorräthe, den Leinenschrank, sowie auch namentlich die schmutzige Wäsche als werthvolle Artikel unter Schluß zu halten. Häufig findet man, daß letztere wenig Beachtung findet, während man den Leinenschrank sorgfältig verschließt. Auch gebe die Hausfrau den Schlüssel vom Weinkeller oder Weinschrank nicht in eine Hand, welche sie nicht genugsam kennt, es würde für Viele eine große Versuchung sein, die leicht zur Untreue führen könnte. Möchte sie vielleicht am Herd in Transpiration gekommen sein und sich nicht der Kellerluft aussetzen dürfen, so bitte sie ihren Mann um die Besorgung. Das Gesagte ist überall zu empfehlen, in größeren Haushaltungen aber ganz unerläßlich und zur guten Führung derselben eine Hauptbedingung. Das Herausgeben richte die Hausfrau nach Gefallen ein; im Abschnitt: „Der Morgen", ist einiges darüber enthalten. Hierbei ist es nothwendig, für gute Schlösser zu sorgen und, wenn etwa ein Schlüssel vermißt werden möchte, bei der Bestellung eines neuen Schlüssels das Schloß verändern zu lassen. Es sind Beispiele bekannt, daß Dienstmädchen einen verlorenen Schlüssel jahrelang heimlich benutzten, um zu den verschlossenen Vorräthen zu gelangen, bis der arglosen Hausfrau endlich die Augen geöffnet wurden.

Nicht weniger nothwendig ist es, daß die junge Hausfrau sich gewöhne, ihre Börse einzustecken, um auch in dieser Beziehung keine Gelegenheit zu Veruntreuungen zu geben. Es wird dieselbe häufiger mißbraucht, als unerfahrene junge Frauen es sich denken. Unter anderem erzählte eine Hausfrau, daß ein Dienstmädchen ihr zwei Jahre zur größten Zufriedenheit gedient habe, als mit einem Mal ihre Untreue an's Licht getreten sei. Sie habe nämlich ihre Börse im Arbeitsbeutel bewahrt, welcher im Wohnzimmer neben

ihrem Nähtisch am Stuhl hängend seinen Platz gehabt. Wenn das Mädchen Morgens das Zimmer geputzt, während sie in der Küche beschäftigt gewesen sei, hatte dasselbe jedesmal 5 Silbergroschen aus der Börse genommen, was solches beim Ertappen aus Furcht vor Gefängnißstrafe eingestanden hat.

Eine Untreue, welche leider häufig vorkommt, durch stete Wiederholungen aber erheblich werden kann und zugleich alles Vertrauen zu einem Dienstmädchen raubt, besteht darin, daß Viele sich sogenannte Marktgelder machen, indem beim Vorrechnen der eingekauften Lebensmittel höhere Preise angegeben werden, als wofür sie erhandelt wurden. Die Verfasserin selbst hatte ein Mädchen, welches im Hause ganz treu war, beim Marktgehen es aber nicht lassen konnte, einiges Geld, und waren es an jedem Theile nur Pfennige, in die eigene Tasche gehen zu lassen.

Hierneben erlaube ich mir noch ganz besonders darauf aufmerksam zu machen, bei jedem größern Betriebe, sei es Ladenwirthschaft oder Ladengeschäft, niemals ohne zuverlässige Aufsicht das Haus dem Dienst- oder Hauspersonal zu überlassen, unbedingt nicht über Nacht. Es sind Fälle bekannt, daß eine solche Zeit derartig benutzt wurde, daß der größte Schaden, der größte Verdruß für die Herrschaft daraus hervorgegangen ist.

Manche unerfahrene Hausfrau wird vielleicht bemerken, daß dies Alles doch so schlimm nicht sein werde; sie wird aber nicht daran denken, daß man nicht Ursache zu Versuchungen und zu gerechtem Mißtrauen geben darf. Beten wir ja im Gebet des Herrn: „Führe uns nicht in Versuchung"; sollte es uns nicht selbst eine Weisung sein? Das Vertrauen wird gerade durch Vorbeugen von Veruntreuungen und Mißbräuchen mehr erhalten, als wenn Blindheit, wenigstens zu große Arglosigkeit eine traurige Erfahrung nach der andern machen läßt, wo dann aus einem getäuschten Vertrauen ein wirkliches Mißtrauen hervorgehen kann.

Glaube es mir, liebes junges Frauchen, Du wirst Dir sicherlich hierdurch viel Verdruß und böse Worte, und Deinem Manne manchen Thaler ersparen; wirst aber auch manches ersparen

können, wenn Du in Deinen Ausgaben und im ganzen Hauswesen Kleinigkeiten nicht gering achtest. Es darf in Deiner kleineren oder größeren Wirthschaft nicht das Geringste verkommen. Was nicht für Menschen gebraucht werden kann, ist für's Vieh erwünscht, und was für's Vieh nicht tauglich ist, das nimmt — wenn Du Gartenland besitzest — der Düngerfall dankend auf, der auch, so gering er Dir erscheinen mag, für die Wirthschaft wirken muß. Du wirst überhaupt finden, daß in diesem Abschnitt größtentheils nur Kleinigkeiten verhandelt werden, aber Kleinigkeiten summiren sich und dringen im Lauf der Zeit durch wie der Staubregen. Wir sehen dieses schon daran, wenn wir bedenken, daß ein Pfennig täglich, im Jahre einen Thaler; ein Silbergroschen täglich, im Jahre zwölf Thaler; und fünf Silbergroschen täglich, im Jahre sechzig Thaler ausmachen. Sei dieses nun an baarem Gelde oder sei es an Geldeswerth — jedenfalls ist es ein Beweis davon, wie viel im Haushalt erspart, aber auch verschleudert werden kann. Darum ist es, noch einmal gesagt, so wichtig, daß die Hausfrau die Vorräthe unter Verschluß hält.

Was ferner unser Sparsystem betrifft, so ist es wünschenswerth, daß die Hausfrau in einigermaßen beschränkter Lage das Kochen mit eigener Hand besorge. Es liegt darin eine weit größere Ersparniß, als Manche glauben mögen, und zugleich ein Gewinn für die sämmtlichen Hausgenossen, indem bei größerer Ueberlegung, als man sie von einer Vertretung erwarten kann, nicht nur viel weniger verbraucht wird, sondern auch bei größerer Achtsamkeit die Speisen sorgfältiger, schmackhafter und nahrhafter zubereitet werden, ganz besonders, wenn man hierbei keine Mühe scheut.

Auch liegt es sehr im Interesse des Sparsystems, namentlich bei beschränkten Verhältnissen, nicht mehr dienende Personen zu beschäftigen, als bei einer geregelten Einrichtung und Mithülfe der Hausfrau nothwendig sind. Ueberflüssige Leute gereichen überhaupt in jeder Lage zum Schaden. Bei einem verständigen und sinnigen Regiment und bei geregeltem Hauswesen können wenige Kräfte mehr ausrichten, als im andern Fall eine doppelte

Anzahl. Die nothwendigen Dienstboten dürfen indeß nicht fehlen; überflüssige aber machen gute nachlässig und dabei wird von vielen Leuten oft mehr verzehrt, als gewonnen.

Ferner suche die junge Hausfrau in einer größern Wirthschaft keinen Vortheil darin, durch einseitige Beschäftigung ihre Zeit auszufüllen, sondern beaufsichtige und leite jede Arbeit. Zugleich ist es eine Hauptsache, bei den Arbeiten nicht nur zu bemerken, **daß** und wie sie geschehen sollen, sondern sich auch davon zu überzeugen, **ob** und **wie** sie ausgeführt sind. Das wachsame Auge der Hausfrau ist überall Gewinn; es fördert die Arbeit, hält gute Dienstboten gut und macht mittelmäßige möglichst brauchbar. Gute Leute aber sind eins der größten Vortheile für das Haus- und Wirthschaftswesen und dabei tragen sie ungemein viel zur Annehmlichkeit des häuslichen Lebens bei. Mit wenigen Dienstboten gut fertig zu werden, dazu gehört allerdings Ueberlegung, einige Erfahrung und eine daraus hervorgehende geregelte Hausordnung, was sich indessen von jungen unkundigen Frauen in der ersten Zeit noch nicht erwarten läßt, am wenigsten, wenn sie auf einem Gebiete, wo erfahrene Hausfrauen stets prüfend zu Werke gehen, aus Unkunde sich zu sicher fühlen.

Darum scheue die junge Frau sich nicht, erfahrene Hausfrauen um Rath zu fragen und verlasse sich nicht darauf, durch eigene Erfahrungen das zu erlernen, was sie nicht versteht. Solche Erfahrungen kommen dem Manne oft theuer zu stehen und bringen diesen nicht selten in Sorgen und Ungemach, während Frauen, welche gern die Erfahrungen Anderer benutzen, viel ersparen und sicherlich nicht lange unkundig bleiben werden. Wie die strebsame junge Hausfrau das Thun ihrer Dienstboten beaufsichtigt, also bleibe auch kein Ort im Hause von ihr unbeachtet. Wenigstens blicke sie wöchentlich einmal in jeden Raum und Winkel des Hauses — die Schlafkammern der Dienstboten verdienen hierbei einer besondern Berücksichtigung — und es wird sicherlich hierdurch nicht nur viel Aerger und Verdruß, sondern nebenbei auch mancher Schaden verhütet werden. Bei dieser

Rundschau ist es nothwendig, die Betten der Dienstboten nicht unbeachtet zu lassen, indem solche kostbare Anschaffung durch Vernachlässigung oftmals in kurzer Zeit sehr verdorben wird.

Ueberhaupt kann einer jungen Hausfrau häusliche Ordnung und Sorgfalt nicht genug empfohlen werden. Klugheit ist von außerordentlichem Werth und ein Schatz für die Hausfrau; ein größerer Schatz aber unermüdliche Sorgfalt, wenigstens führt sie am sichersten zum Wohlstand und Frieden.

Die Ansprüche an häusliche Ordnung sind vielfach, unter allen ist vielleicht nichts wichtiger, als die Sorge für das Conserviren des Hauses, der Möbel, aller Geräthe, der Leinwand, der Betten und Garderobe.

Was die Sorge für längere Dauer des Hauses betrifft, so muß zunächst für gute Dachrinnen gesorgt und das Holzwerk im Anstrich erhalten werden. Ferner müssen bei starkem Schnee- und Regenwetter die Dachräume nachgesehen, da wo es durchregnet, Geschirre hingestellt und solche durchlassende Dachstellen mit Kreide bezeichnet werden, damit, sobald die Jahreszeit es gestattet, diese ohne Aufschub verdichtet werden. Durch ein undichtes Dach wird sehr, sehr viel am Hause und den Decken verdorben und führt das Ausbessern von letzteren nicht nur zu neuen Kosten, es sind auch solche Stellen stets zu sehen, wenn nicht die ganze Decke neu gemacht wird. Besonders auch ist streng darauf zu halten, daß die Fenster im ganzen Hause stets gehörig zugemacht werden. Geschieht solches, namentlich bei feuchter Jahreszeit nicht, so werden sie sich in Kurzem gezogen haben und nicht mehr schließen. Ein derartiges Fenster verräth eine mangelhafte Aufsicht.

Das Instandhalten der inneren Einrichtung des Hauses erfordert nicht weniger ein wachsames Auge. Besonders muß das Reinigen und Putzen der Zimmer gut beaufsichtigt werden, damit der Anstrich nicht durch vieles und unordentliches Abwaschen, wol gar durch Abseifen unnöthig leide und Tapeten und Vorhänge nicht durch nachlässiges Kehren und Schrubben bestäubt und beschmutzt

werden. Eine Hausfrau, welche sich nicht von Anfang an für das Erhalten der innern Einrichtung bemüht, wird sich entweder schon nach wenigen Jahren von schmutzigen Räumen und verbrauchten Möbeln umgeben sehen, oder sie wird durch Tapezieren, Anstreichen und Aufputzen der Möbel fortwährend zu neuen Kosten Veranlassung geben.

Das Abseifen des Anstrichs in guten Zimmern, welche wenig gebraucht werden, ist gänzlich zu vermeiden, ein besonderer Abschnitt theilt das Nähere mit. Zum Erhalten des Anstrichs der Thüren ist es nothwendig, darauf zu halten, daß die Dienstmädchen die Thüren nicht mit dem Fuße aufstoßen und auf gleiche Weise hinter sich zuziehen, und daß sie beim Ein- und Ausgehen stets den Griff, nicht die Thür erfassen. Wo solches unbeachtet bleibt, werden bald unangenehme Spuren sichtbar werden und Gleichgültigkeit der Hausfrau verrathen.

Ferner gehört eine gute Aufsicht dazu, daß die Möbel durch trockenes Abreiben mit weichen Tüchern geschont, die Küchengeräthe beim Scheuern nicht verbogen und verdorben, und Schüsseln, Teller, Kaffeegeschirre und Trinkgläser beim Spülen nicht zerstoßen werden. In den darauf Bezug habenden Abschnitten ist das Weitere bemerkt.

Auch ist beim Lüften der Zimmer Zugluft zu vermeiden; anderenfalls ist das Zerreißen der Vorhänge nicht selten die Folge, wenigstens werden sie aus ihren Falten gebracht und erhalten ein unordentliches Ansehen. Wird nicht auf das Zuschließen der Thüren gehalten, so kann durch Hineinschleichen von Katzen, welche geneigt sind, den weichesten Platz, Sopha und Polsterstühle aufzusuchen, in kurzer Zeit großer Schaden entstehen. Werden Geräthe, Schlüssel u. dergl. auf fein polirte und gefirnißte Tische gelegt, gar darauf geschoben, wird beim Aufschließen der Schränke und Schiebladen das Schlüsselbund nicht in der Hand gehalten, so werden auf den Tischblättern bald Striche und Schrämme, an den Schlüsselstellen der Schränke Beschädigungen unvermeidlich sein.

Ferner suche man Kleidungsstücke und Geräthe, welche nicht für den täglichen Gebrauch bestimmt sind, vorzugsweise zu schonen und gebrauche sie bei fehlenden gewöhnlichen Stücken niemals zur Aushülfe, indem sie dadurch in kurzer Zeit abgenutzt werden. Was an dergleichen Gegenständen fehlt, säume man nicht sofort wieder anzuschaffen; man lasse lieber einen Luxusartikel weg, als das Nöthige zum täglichen Gebrauch fehlen.

Wie die junge Hausfrau durch Schonen der Möbel, Geräthe u. s. w. ganz bedeutend ersparen, also erwerben kann, so vermag sie solches nicht weniger durch ihren Fleiß. Bei einem ruhigen Haushalt sei hinsichtlich des Stopfens und Flickens auf die Abschnitte: „Der Morgen", und „Nähtisch, Nähen und Nähwerk" hingewiesen. Versteht sie etwas vom Kleidermachen und kann sie mit Hülfe einer Näherin ihre Kleider und den gewöhnlichen Putz selbst anfertigen, so wird dadurch nach und nach eine hübsche Summe gewonnen. Nebenbei darf der Strickstrumpf nicht fehlen. So auch kann dadurch viel erspart werden, daß die Feinwäscherei, welche luxuriöse Frauen so häufig aus Bequemlichkeitsliebe den Waschfrauen übergeben, im Hause besorgt wird, wobei dieselbe durch größere Sorgfalt weit länger erhalten bleibt. Dasselbe gilt von der übrigen Wäsche. Davon abgesehen, daß man bei nöthiger Aufsicht auf einen klaren Grund rechnen darf, so ist man auch sicher, daß unter fremden Händen nicht, um Seife zu sparen, zum Reinigen scharfe Mittel als: Kalk und ein zu starker Gebrauch von Soda angewandt werden.

In Beziehung auf die Küche ist noch zu bemerken, daß junge Frauen häufig gar zu viel an Backwerk und eingemachten Früchten verwenden und ihren Ruhm gewissermaßen in einer feinen Küche suchen. Der Ruhm einer Hausfrau besteht aber in dieser Beziehung erstens darin, daß sie sich Mühe gibt, jedes Gericht, auch das unbedeutendste, gut und schmackhaft zu bereiten, woran man gerade eine gute Köchin erkennt. Zweitens, daß sie niemals das Beste des Hauses aus den Augen läßt und dabei vor

allen Dingen ihre Einnahme berücksichtigt, so daß Niemand sagen dürfe, daß sie jemals darüber hinausgegangen wäre.

Was das Einmachen von Früchten betrifft, so nehme die Hausfrau, wenn sie darauf zu sehen hat, hauptsächlich Rücksicht darauf, was in Krankheiten erquickend und nützlich sei. Zu dem Zweck wäre besonders zu rathen, reichlich Johannisbeersaft und Himbeeressig zu machen, der, mit Wasser getrunken, in leichten Fieberanfällen und gastrischen Zuständen oftmals den Arzt entbehrlich macht, und sich von einem Jahr bis zum anderen erhält. Was im Uebrigen hier noch zu bemerken sein möchte, ist an verschiedenen Stellen besprochen.

So wäre denn dieses Sparsystem der Hausfrau beendigt. Wohl ist es keine leichte Aufgabe für die junge Hausfrau, ihren Beruf in seinem ganzen Umfange kennen zu lernen und zu erfüllen; die Gewißheit aber, daß Glück, Frieden und ein dauernder Wohlstand für sie und ihre Familie zum Theil in ihrer Hand liegt, wird ihren Muth stärken und alle ihre Mühen erleichtern.

Bei so vielfachen Mitteln und Wegen zum Schaffen für Wohlstand und Unabhängigkeit, müssen wir indessen wohl zusehen, daß wir unserm innern Leben keine Fesseln anlegen. Häufig finden wir, daß ein zu starkes Streben nach Wohlleben die Seele bindet, daß Gedanken und Kräfte nur den vergänglichen Schätzen dienen, nur darnach trachten, solche zu vermehren, um sie zu egoistischen Zwecken zu benutzen. Also darf es nicht sein. Gerade durch Mäßigkeit, regsames Schaffen und verständiges Sparen vermögen wir neben Begründung des eigenen Wohlseins viel zur Abhülfe der Noth unserer Nebenmenschen beizutragen, überhaupt für gute Zwecke zu wirken. Und welche Freude könnte wohl größer sein, als mit Wort und That hier eine Thräne zu trocknen, dort Trost zu spenden oder ein gebeugtes Herz aufzurichten und zu ermuthigen! Ein Herz für die Armen ist ein reiches Herz. Was aus Geiz den Armen entzogen wird, ist wahrlich kein Gewinn; selten wird man finden, daß Geiz segensreiche Früchte trägt, was auf

einer Stelle ängstlich zusammengescharrt wurde, geht auf der andern häufig durch einen unvorhergesehenen Schaden doppelt verloren. Stets aber hat die Verfasserin sich davon überzeugt, daß, wo Redlichkeit, Eintracht, Sparsamkeit, Fleiß und Ordnung Hand in Hand gehen und wo man dabei nach besten Kräften der Dürftigen gedenkt und das Gebet nicht vergißt, daß da ein ganz besonderer Segen einkehrt, welcher allein im Stande ist, unserer Wirksamkeit Gedeihen zu geben.

Einnahme und Ausgabe.

Die Berücksichtigung der Ausgabe im Verhältniß zur Einnahme ist zur Führung einer guten Wirthschaft so wesentlich nothwendig, daß wir ohne diese niemals sichere Früchte unserer Bemühungen erwarten dürfen. Um dieses zu ermöglichen, ist es nothwendig, daß in gemeinschaftlicher Berathung des Mannes und der Frau ein Gewisses, was zum Einkommen in richtigem Verhältniß steht, für die Ausgaben des Haushalts u. s. w. bestimmt wird. Ist das geschehen, so richte sich die junge Hausfrau ein Buch zur Verzeichnung der Haushaltsausgaben ein, versehe jede Blattseite links seitwärts mit einer Linie zum Bemerken des Monats und Datums, rechts mit drei Linien zum Auswerfen der Beträge, also mit Thlr., Gr. und Pf. überschrieben und jedes Blatt oben mit einer Querlinie, über welcher „Haushaltungsausgaben“ zu bemerken ist. Dahinein schreibe sie Abends alle gehabten Ausgaben für Lebensmittel, welche zur größeren Bequemlichkeit im Verlauf des Tages vorläufig in ein Taschenbüchlein oder auf eine im Wohnzimmer hängende Schreibtafel notirt werden können. Solche Tafel hat auch nebenbei den guten Zweck, darauf zu bemerken, was den Tag hindurch besonders verrichtet oder gekauft werden muß, damit in ersterem Falle nichts versäumt werde, im zweiten ein Dienstmädchen das Nöthige beim Ausschicken auf einem

Wege besorgen könne und nicht durch unnöthiges Laufen die Zeit verloren gehe.

Am Ende einer jeden Seite ziehe sie die Ausgaben auf, bemerke auf der nächstfolgenden Seite den Uebertrag und fahre so fort. Am Schlusse des Monats hat die Hausfrau dann nicht nur die Summe vor Augen, welche zum Haushalt verwandt worden ist, sondern sie kann auch immer die Preise nachsehen und sich überzeugen, daß das Gekaufte bezahlt worden ist. Nebenbei wird das etwa unnöthig Ausgegebene zu größerer Sparsamkeit auffordern. Auch hat das Anschreiben noch den Vortheil, nachsehen zu können, was an Wintervorräthen, z. B. an Kartoffeln, verschiedenen Gemüsen, Butter und dergleichen vielleicht zu viel, oder zu wenig eingekauft wurde, um für das folgende Jahr eine richtigere Maaßgabe zu gewinnen.

In Fällen, wo die junge Hausfrau bei verschiedenen Einkäufen sich eine Rechnung geben läßt und das Geld dafür hinschickt, lasse sie sich dieselbe quittiren und bewahre sie wie baares Geld. Nicht selten wird eine Rechnung, nachdem sie längst bezahlt worden, nochmals ausgeschrieben, was meistentheils darin seinen Grund hat, daß das Ausstreichen nach dem Bezahlen vergessen wurde, wie das in einem unruhigen Ladengeschäft so leicht geschehen kann. Zum rascheren Auffinden der Rechnungen falte man sie der Breite nach zweimal zusammen, schreibe oben am Rande der äußeren Seite den Namen und die Jahreszahl, binde sie von jedem Jahrgang zusammen und lege sie in eine dazu bestimmte Schieblade.

Meine jungen Leserinnen wollen aber nicht glauben, in dieser Beziehung ihre Pflicht erfüllt zu haben, wenn sie sagen können: „ich schreibe Alles an, was ich ausgebe“. Keineswegs ist damit der gewünschte Zweck erreicht, wenn nicht zugleich vor der Ausgabe überlegt wird, ob die Anschaffung auch mit der Einnahme harmonirt und in beschränkter Lage, ob sie auch entbehrt werden könne. Letzteres wolle man namentlich bei Kleinigkeiten beachten, indem gerade diese unglaublich zu Summen heranwachsen, was sich in Rechnungen über Kleinigkeiten darstellt.

Auf gleiche Weise wie die Ausgabe, wird auch die Einnahme mit Bezeichnung des Datums in das Buch geschrieben, wobei das Ende des Wirthschaftsbuches zum Anfang gemacht werden kann, doch versäume man die Hauptsache nicht, am Schluß des Monats die Ausgabe mit der Einnahme zu vergleichen.

In ein zweites Buch dieser Art schreibe die Hausfrau alle besonderen Ausgaben, z. B. für Möbel, Hausgeräth, Kleidungsstücke, Reparaturen, Porto, Reiseunkosten, Schreibmaterialien, Medicamente, wohlthätige Zwecke u. s. w., nehme nicht das Allergeringste auf Rechnung und mache hierbei keine Ausnahme. Dabei ist zu rathen, bei einer kleinen Einnahme den Lohn für's Dienstmädchen und die Hausmiethe monatlich zu entrichten, oder wo letzteres nicht Brauch ist, das Geld für diesen Zweck unantastbar zurückzulegen. Denn ohne baares Bezahlen kann vom Weiterkommen gar nicht die Rede sein. Neujahrsrechnungen vereinigen sich nur mit reichen Verhältnissen; in gewöhnlichen Lagen sind sie ein wahrer Ruin, führen Sorgen und Rückgang herbei. Auch wird man bei baarem Bezahlen nur mit Ueberlegung das Nöthige anschaffen und das Andere weglassen, wo hingegen der Gedanke: „es braucht augenblicklich nicht bezahlt zu werden und zur Zeit werden die Mittel sich schon finden", manchmal zu Ausgaben verleitet, welche ein Heer von Sorgen nach sich ziehen und bitter bereut werden müssen. Eine musterhafte Hausfrau bemerkte: „Wenn jeder Groschen auf die rechte Stelle kommt, kann mit Wenigem viel ausgerichtet werden." Nebenbei kann beim sofortigen Bezahlen kein Irrthum in den Rechnungen und von Seiten des Käufers kein Mißtrauen entstehen, was gegenseitig nur angenehm sein muß.

Neben den Vortheilen, welche in dem Gesagten klar hervortreten, hat eine solche Einrichtung auch den größten Einfluß auf die Gesundheit, ohne welche beim besten Willen im häuslichen Leben, ganz besonders in einer größeren Wirthschaft wenig genützt werden kann. Wenn im Laufe des Jahres unwillkürlich manches Ueberflüssige gekauft wurde und dann beim neuen Jahre Rech-

nungen aller Art erfolgen, die eine kleine Einnahme überschreiten, selbst bei einer großen Einnahme Verlegenheiten herbeiführen können, so muß dieses nothwendig Gemüthsunruhe, Unzufriedenheit mit sich selbst und Sorgen hervorrufen, die wahrlich der Gesundheit nicht zuträglich sein können.

Bei verständigem Haushalten kann und muß, selbst bei einer kleinen Einnahme, von vorn herein Bedacht darauf genommen werden, Einiges zu erübrigen, um in unvorhergesehenen Fällen — Krankheit, Theuerung u. s. w. nicht in Verlegenheit zu gerathen. Das geringste Ueberschreiten der Einnahme, und handelt es sich nur um wenige Thaler, ist schon ein Rückgang zu nennen, wofür nicht genug gewarnt werden kann, indem täglich die Erfahrung lehrt, daß es gar zu schwer hält, Rückstände auszugleichen. Vor allem ist dies bei einer Einnahme zu vermeiden, wovon nicht viel zu erübrigen möglich ist.

Und das bleibt so häufig in den ersten Jahren der Ehe unberücksichtigt. Selbst bei beschränkten Verhältnissen werden nicht selten die üblichen Hochzeitsreisen gemacht, jedes Vergnügen, was sich auf der Reise darbietet, wird genossen, was man Schönes und Bequemes gesehen, im eigenen Hause eingeführt, und erst an's Sparen gedacht, wenn es zu spät ist. —

Ein drittes Buch für die Hausfrau ist ein Dienstbotenbuch. In dieses wird der Name und Wohnort der Dienstboten, die Jahreszahl, das Datum, an welchem sie gemiethet wurden, die Miethe und der jährliche Lohn eingetragen, sowie auch das Datum des Tages, wo sie in den Dienst getreten sind. Unter diesen Rubriken ist jedesmal mit dem Datum Dasjenige zu notiren, was die Dienstboten auf ihren Lohn empfangen haben, auch nicht zu vergessen, wozu es verwandt worden ist, damit sich dieselben von der Richtigkeit überzeugen können. Viel besser noch ist es für beide Theile den Dienenden jeden Monat, zum wenigsten vierteljährlich den Lohn auszuzahlen und dafür zu sorgen, daß sie denselben wo möglich, wenigstens einen Theil, sogleich zur Sparkasse bringen, damit ihnen die Zinsen zu Gute kommen. Den so mühsam verdien-

ten Lohn den Dienstboten ohne gehörige Zinsenvergütigung stehen zu lassen, kann nur als ein großes Unrecht betrachtet werden.

In Hauswirthschaften, wo Erzeugnisse derselben zum Verkauf gebracht werden, richte die Hausfrau ein viertes Buch ein, um Butter, Milch, oder was an Gemüsen und Früchten verwerthet wurde, einzutragen, so daß eine bestimmte und genaue Uebersicht des Gewonnenen stattfinden kann.

Auch ist ein Büchelchen zum Einschreiben guter Adressen sehr zweckmäßig, indem solche dann weniger leicht verloren gehen und ohne Suchen zur Zeit benutzt werden können. Ein Buch für gute Recepte ist ebenfalls von großem Werth, sowie auch namentlich ein solches, worein der Arzt seine Verordnungen schreibt. Letzteres hat nicht nur den guten Zweck, daß die Recepte in vorkommenden Fällen dem Arzt sogleich zur Hand sind, sondern man ist bei dem jedesmaligen Quittiren in demselben auch sicher, daß das mitgegebene Geld für die Apotheke richtig verabreicht worden ist.

Die sämmtlichen Bücher für den Haushalt bewahre man in einer verschlossenen Schieblade oder lege sie in ein dazu bestimmtes Körbchen und stelle es in einen verschlossenen Schrank.

In Fällen, wo man es vorziehen möchte, Specereiwaaren bei Kleinigkeiten in einem bestimmten Kaufladen zu nehmen, da ist zu rathen, besonders, wenn man nicht genau mit den Preisen bekannt und nicht von der Treue eines Dienstmädchens überzeugt ist, ein Holbuch zu machen, worein der Verkäufer das Gewünschte schreibt. Das Buch lasse man sich jedesmal zurückgeben, um nachsehen zu können, und rechne ohne Ausnahme am Schlusse des Monats ab.

Am Ende des Jahres mache die junge Hausfrau den Hauptabschluß, der einfach darin besteht, daß sie die einzelnen Monatsbeträge unter einander stellt und diese zusammen rechnet. Sie hat dann die ganze jährliche Ausgabe vor Augen und kann sich also überzeugen, ob dieselbe mit der Einnahme im richtigen Verhältniß steht.

Wie das Gleichgewicht zwischen Einnahme und Ausgabe zu erzielen ist. (Als Anhaltspunkt zu betrachten.)

Vielleicht möchte es angehenden Hausfrauen, um sich nicht zu täuschen, angenehm sein, im voraus einigermaßen zu wissen, was ein Haushalt bei verschiedener Einnahme kosten wird. Zwar ist dies eine Frage, welche schwierig genügend zu beantworten ist, besonders, da die Ansprüche der Männer, auch die Preise der Lebensmittel, die Miethe und andere Ausgaben in den verschiedenen Gegenden und Zeiten gar verschieden sind; indessen theilt die Verfasserin gern einen unmaßgeblichen Entwurf mit, der aus ruhiger Ueberlegung mit erfahrungsreichen, vernünftigen und gemeinnützigen Hausfrauen hervorgegangen ist. Es mag dieser Entwurf jungen Frauen als Anhaltspunkt bei einer ihren Verhältnissen angemessenen Aufstellung und Berechnung dienen, wobei es rathsam sein würde, für besondere Fälle, als Theuerung, langwierige Krankheiten u. dergl., in diesem und jenem Satze nach Möglichkeit Einiges zu erübrigen und zurückzulegen.

Um bei der erwähnten Eintheilung ein möglichst richtiges Verhältniß der für den Haushalt nöthigen Ausgaben zu gewinnen, werden wir ein bestimmtes Familienpersonal annehmen müssen. Wir wollen denn eine Familie, bestehend aus dem Hausvater, seiner Gattin und vier Kindern uns denken und letztere bei der Verrechnung der Einnahme von vorn herein mit aufführen und berücksichtigen, damit das für sie in der Vertheilung der Einnahme Bestimmte in den ersten Jahren, wo spätere Ausgaben für sie noch ausfallen, größtentheils in die Sparkasse gelegt werde, damit sich eine Summe bilde für die fernere Erziehung. Mit den Jahren wird ein Zurücklegen immer schwieriger, bei einer kleinen Einnahme gar unmöglich sein.

Bevor wir zur Eintheilung übergehen, sei bemerkt, daß bei einer kleinen Einnahme, um damit, ohne Schulden zu machen, eine Familie anständig zu versorgen, den Kindern angemessenen Unterricht zu gewähren, auch für vorkommende Fälle Einiges zu

erübrigen, eine von allen Seiten gemeinschaftliche, ruhige Ueberlegung zwischen Mann und Frau, sowie auch Fleiß, Ordnung und große Sparsamkeit gehören. Hausmiethe, Einrichtung der Zimmer, Kleidung, Umgang, Essen und Trinken, dies Alles muß mit der Einnahme in passendem Verhältniß stehen. Die Kinder dürfen, wie das stets sein sollte, nicht verwöhnt, müssen vernünftig erzogen und ihren Kräften gemäß schon früh zur Thätigkeit und zu kleinen häuslichen Verrichtungen angehalten werden, damit ein jedes Familienglied es früh inne werde, das Seinige zum Fortkommen beitragen zu müssen. Ferner ist es nothwendig, verschiedene Vortheile zu benutzen, z. B. die Lebensmittel in günstiger Zeit einzukaufen, in Gegenden, wo die Feuerung aus Holz oder Torf besteht, solche gleichfalls in einer Zeit zu beschaffen, wo sie am wohlfeilsten ist; in angemessenen Fällen, besonders, wenn ein Dienstmädchen gehalten wird, auch Gartenland zu miethen, um die Gemüse selbst zu ziehen. Durch Hülfe meines Küchen- und Blumengartens für Hausfrauen, welches vor kurzer Zeit in achter Auflage, Verlag von Julius Bädeker in Iserlohn, erschienen ist, wird selbst die unkundigste junge Hausfrau bald den Gartenbau erlernen, sich mit den Vortheilen, welche derselbe gewährt, bekannt machen und Liebhaberei dafür gewinnen. Wenn es thunlich ist, würde, besonders der Kinder wegen, das Halten einer Ziege vortheilhaft sein. Jedenfalls aber muß man bei wenigem Gartenland dafür sorgen, daß der Dünger nicht gekauft zu werden braucht; derselbe kann hinlänglich aus den Abfällen der Haushaltung und des Gartens gewonnen werden, wie dieses ausführlich bei den Düngmitteln in meinem Gartenbuche mitgetheilt worden ist.

Erlaubt es die Gesundheit der Hausfrau und hat sie bei vorliegenden Arbeiten anzugreifen gelernt, so dürfte bei der Einnahme von 500 Thalern, wie wir zunächst eine solche eintheilen und berechnen wollen, selbstredend, wenn keine kleinen Kinder da sind, auch weder Gartenland noch Vieh zu besorgen ist, eigentlich kein Dienstmädchen gehalten werden. Ein Stundenmädchen, oder wöchentlich an zwei Nachmittagen eine Arbeitsfrau müßte hin-

reichend sein; wenigstens würde dadurch viel erspart werden können, was zur größern Annehmlichkeit der Familienglieder dem Haushalte zu Gute käme oder zurückgelegt werden könnte. In Berücksichtigung einer etwaigen schwachen Gesundheit der Hausfrau ꝛc. wollen wir jedoch in die Verrechnung der erwähnten Einnahme ein Dienstmädchen einschließen. Hierbei ist im Allgemeinen zu bemerken, daß in Häusern, wo viel Arbeit vorliegt, ein kräftiges, geübtes, den vorkommenden Arbeiten gewachsenes Dienstmädchen viel vortheilhafter ist, als ein sogenanntes Kleinmädchen. Der Lohn für ersteres ist zwar höher, die Beköstigung aber gleich. Bei einer kleinen Einnahme und einem ruhigen Haushalt möchte indeß, um einige Thaler zu ersparen, letzteres vorzuziehen sein.

Eintheilung einer Einnahme von 500 Thalern bei einem Familienpersonal von 2 erwachsenen Personen und 4 Kindern.

	Thlr.
Miethe, Lohn und übliche Geschenke für ein Klein-Dienstmädchen	18
Hausmiethe	60
Monatsgeld für Lebensmittel, Besorgung der Wäsche, und Licht, monatlich 20 Thlr.	240
Feuerung für's ganze Jahr	10
Kleidergeld für die Frau, monatlich 2 Thlr.	24
Kleidergeld für die Kinder mit Einschluß der Leibwäsche und Schuhe, monatlich $2^1/_3$ Thlr.	28
Schulgeld und Bücher bis zu 12 Jahren	15
Vorkommende Krankheiten und derartige Ausgaben	20
Erneuerung der Wäsche — Hand- und Küchentücher, Tisch- und Bettwäsche	8
Reparaturen nebst Verbrauch von Haus- und Küchengeräthen .	8
Sämmtliche Steuern	20
Gemeinschaftliche Vergnügungen und mildthätige Zwecke . . .	5
So bliebe demnach zur Disposition des Mannes	44
Summa	500

Was hier für spätere, größere Erziehungskosten zu erübrigen möglich wäre, das würde vielleicht einzig und allein von dem zurückgelegt werden können, was für die ersten Jahre den Kindern

zugetheilt ist, wo sie dieser Summe nur zum Theil bedürfen. Im Uebrigen werden brave Eltern, welche ihre Kinder früh durch Wort und Beispiel zu gottesfürchtigen und nützlichen Menschen heranbilden, doch ruhig auf deren Zukunft blicken können, welche andernfalls eine schwere Sorgenlast für ein Elternherz sein mag. Es ist alsdann für die Kinder gesorgt und wenn ihnen auch kein eigentliches Erbtheil zufällt, so wird das Beste — der Segen Gottes nicht fehlen.

Eintheilung einer Einnahme von 750 Thalern bei dem vorbemerkten Familienpersonal.

	Thlr.
Miethe, Lohn und übliche Geschenke für ein Dienstmädchen . .	25
Hausmiethe	90
Monatsgeld für Lebensmittel, Besorgung der Wäsche, und Licht 25 Thlr.	300
Feuerung für das ganze Jahr	18
Kleidergeld für die Frau, monatlich 3 Thlr.	36
Kleidergeld für die Kinder, monatlich 3 Thlr.	36
Schulgeld, Bücher und Privatunterricht bis zu 12 Jahren . .	25
Vorkommende Krankheiten und derartige Ausgaben	30
Erneuerung der Wäsche — Hand- und Küchentücher, Tisch- und Bettwäsche	14
Reparaturen nebst Verbrauch von Haus- und Küchengeräthen .	14
Wittwenkasse und Steuern	36
Gemeinschaftliche Vergnügungen und mildthätige Zwecke . . .	18
So bliebe demnach zur Disposition des Mannes	108
Summa	750

Da die Ausgaben der Hausfrau im October, November und December größer sind, als in den übrigen Monaten, indem Wintervorräthe, z. B. Butter, Kartoffeln, Aepfel, verschiedene Gemüse zum Einmachen und Frischhalten, vielleicht auch Fleisch zum Einpökeln oder Räuchern eingekauft wird, so muß sie in den übrigen Monaten zurücklegen, um in den drei letzten nicht zu kurz zu kommen.

Eintheilung einer Einnahme von 1000 Thalern bei dem vorbemerkten Familienpersonal.

	Thlr.
Bei kleinen Kindern würde der Haushalt zwei Dienstmädchen erfordern, ein Arbeitsmädchen und ein kleineres, oder statt des letzteren, ein Nachmittagsmädchen	38
Hausmiethe	130
Monatsgeld für Lebensmittel, Besorgung der Wäsche, und Licht 32 Thlr.	384
Feuerung für Küche, Wohnzimmer, Zimmer des Mannes und Kinderstube	24
Kleidergeld für die Frau, monatlich 3 1/2 Thlr.	42
Kleidergeld für die Kinder, monatlich 3 1/3 Thlr.	40
Schulgeld, Bücher und Privatunterricht bis zu 12 Jahren . .	30
Vorkommende Krankheiten und derartige Ausgaben	40
Erneuerung der Wäsche — Hand- und Küchentücher, Tisch- und Bettwäsche	20
Reparaturen, Tapeten, Verbrauch von Haus- und Küchengeräthen	10
Wittwenkasse und Steuern	80
Gemeinschaftliche Vergnügungen, Gesellschaften, Wein und mildthätige Zwecke	40
So bliebe demnach zur Disposition des Mannes	122
Summa	1000

Hierbei wird der vernünftige Hausvater Bedacht darauf nehmen, in den ersten Jahren alljährlich ein Gewisses für spätere Zeiten und für größere Bedürfnisse der heranwachsenden Kinder in die Sparkasse zu legen, oder sich möglichst früh an sicheren Renten zu betheiligen.

Eintheilung einer Einnahme von 2000 Thalern bei vorbemerktem Familienpersonal.

	Thlr.
Wir werden hier, bei kleinen Kindern, auf zwei Dienstmädchen und einen Bedienten rechnen müssen.	
Miethe, Lohn nebst üblichen Geschenken für dieselben	100
Hausmiethe	200
Monatsgeld für Lebensmittel, Besorgung der Wäsche, und Licht 50 Thlr.	600
Latus	900

		Thlr.
	Transp.	900
Feuerung		40
Kleidergeld für die Frau, monatlich 7 Thlr.		84
Kleidergeld für die Kinder, monatlich 5 Thlr.		60
Schulgeld, Bücher und Privatunterricht bis zu 12 Jahren		50
Vorkommende Krankheiten und derartige Ausgaben		60
Erneuerung der Wäsche — Hand- und Küchentücher, Tisch- und Bettwäsche		30
Reparaturen, Tapeten nebst Verbrauch von Haus- und Küchengeräthen		36
Wittwenkasse und Steuern		180
Gemeinschaftliche Vergnügungen, Reisen, Wein, Gesellschaften und mildthätige Zwecke		190
Es bliebe demnach zur Disposition des Mannes		370
	Summa	2000

Kennzeichen guter Qualität der im Haushalt vorkommenden Lebensmittel und deren Verfälschung.

Beim Einkauf der Lebensmittel ist es nothwendig, daß die junge Hausfrau sich mit einer guten Qualität bekannt mache, damit sie nichts Schlechtes kaufe. Das Beste ist in den meisten Fällen, wenn's auch etwas höher im Preise steht, im Gebrauch am wohlfeilsten und der Gesundheit am zuträglichsten.

I. Fleisch.

Ochsen- und Rindfleisch. Gutes Fleisch dieser Art ist fett, dicht, feinfaserig, von frischer Farbe und angenehmem Fleischgeruch.

Kalbfleisch. Je weißer und fetter, desto besser ist die Qualität. Röthliches, schlaffes, aufgeblasenes Fleisch mit einer Niere ohne Fett ist ekelhaft und der vielen leimigen Theile wegen schädlich, es sind dies Zeichen von Kälbern, welche nur wenige Tage alt sind. Uebrigens ist oft Fleisch von acht- bis vierzehntägigen Kälbern, wenn sie ganz vorzüglich getränkt wurden, viel milder und saftiger, als das von 10 bis 12 Wochen alten.

Schweinefleisch. Junges Schweinefleisch ist feinfaserig, hat eine frische Farbe und feine Schwarte. Die besten Schinken sind die dicken, nicht beschnittenen, mit dünnem, kurzem Bein. Es ist die englische und amerikanische Sorte.

Mettfleisch zur Cervelatwurst. Man nehme dasselbe von einem jungen Schweine und zwar das, was über den Rippen liegt; Mett vom Schinken ist zu einer feinen Wurst weniger gut.

Cervelatwurst der besten Qualität. Das Fleisch ist fein gehackt, hinlänglich fett, gut gemischt, weich und zart, von angenehmem Gewürz- und Rauchgeschmack, von schön röthlicher Farbe und in Fettdärme gefüllt. Es kommt im Handel auch mitunter Wurst von Pferdefleisch vor. Dieselbe ist mager, zähe, von eigenthümlichem Geruch und Geschmack und von dunkler Farbe.

Hammelfleisch. Man sehe darauf, daß es fest und nicht gar zu fett ist. Manches Hammelfleisch hat einen starken Geschmack, was vom Futter herrührt, doch ist es im rohen Zustande nicht zu erkennen.

Zahmes Geflügel. Hierbei besonders ist es nothwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man altes von jungem Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, welche zwar der Suppe mehr Kraft geben als junge, zu Fleischspeisen aber untauglich sind, erkennt man an einem gedrungenen, stärkeren Körperbau, härterem Brustknochen, einer spröderen, dickeren, sogenannten Hühnerhaut und an ihren etwas stumpferen, abgenutzten Klauen; Gänse und Enten an ihren stärkeren Fußballen, härteren Schnäbeln und ihrer dickeren Schwimm- und Hühnerhaut, auch ist die Legestelle nicht mehr gespannt, sondern etwas herunter hängend; Gänseriche, Enteriche sind an ihrem Schreien, ihren sehr langen Hälsen und hohen Beinen zu erkennen, ihr Fleisch wird niemals fett, ist zähe und überhaupt weniger wohlschmeckend, darum hüte man sich davor; Puter an ihren rothen Beinen und dem stärkeren, schwammigen Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Wildes Geflügel ist auch nach den vorbemerkten Kennzeichen einigermaßen zu beurtheilen. Junge Feldhühner sind an gelben Beinen und einem grauen Kopf zu erkennen; die Beine alter Feldhühner sind schmutzig-grau, der Kopf ist besonders beim Hahn roth, auch hat derselbe ein Schild vor der Brust, welches aus rothen Federn besteht. Die Frische des Geflügels muß hauptsächlich der Geruch bestimmen; übrigens hat bei frischen Feldhühnern und Krammetsvögeln der Steiß dieselbe Hautfarbe wie die übrigen Theile; erscheint derselbe aber bläulich, so ist das ein Zeichen, daß das Geflügel sich nicht länger erhält.

Hasen. Das sicherste Merkmal, um junge Hasen, wenn sie auch die Größe eines alten erreicht haben, zu erkennen, besteht darin, daß man das Ohr leicht einreißen und die Haut hinter den Ohren leicht hin- und herschieben kann.

II. Fische.

Flußfische. Die Erkennungszeichen ihrer Frische sind folgende: Augen und Schuppen müssen glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Roth und einen frischen Fischgeruch haben, der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen bleich, so ist derselbe nicht zu gebrauchen.

Seefische. Je röther die Kiemen und je weißer und fester das Fleisch, desto frischer ist der Fisch. Die Leber der Seefische ist ihres thranigen Geschmacks wegen unbrauchbar.

Stockfisch. Man hat zwei Sorten — Langfisch und Rundfisch, ersterer ist vorzuziehen und der, welcher von weißlicher Farbe, vor's Tageslicht gehalten, röthlich erscheint, der beste.

Häring. Frischer Häring ist zartfleischig, nicht stark gesalzen, hat weder einen Thran- noch Fischgeruch, die Augen liegen flach und das Fleisch ist weiß. An alten Häringen findet man tiefliegende Augen, hartes, gelbliches Fleisch und einen salzigen, thranigen Geruch und Geschmack.

III. Fettwaaren.

Butter. Gute Butter ist von der Buttermilch gänzlich befreit, dicht, geschmeidig, rein, von gelblich gleichmäßiger Farbe, von angenehmem Geruch und Geschmack und nicht zu stark gesalzen. Das Verfälschen der Butter mit gekochten und feingestampften Kartoffeln ist daran zu erkennen, daß sie ein mageres, bröckliches Ansehen hat und Spuren von Kartoffeln enthält, welches sich beim Schmelzen der Butter in einem Niederschlag zeigt.

Ochsen- oder Rindsfett. Das beste ist hart und dicht, von gelblich-weißer Farbe und reinem Fettgeruch. Weniger gut ist das weißfarbige, mit Geäder versehene Fett. Zu warnen ist vor Fett von kranken Thieren. Dasselbe soll eine verschiedenartige Beschaffenheit annehmen, soll oftmals weich, oft ungewöhnlich hart sein und ein fahles, gelbliches, oft röthliches oder grünliches Ansehen und einen unangenehmen Geruch haben.

Schweinefett. Nierenfett ist fest und weiß, von frischem Fettgeruch. Darmfett ist locker, mit röthlichem Geäder durchzogen und hat einen weniger frischen Geruch.

Geräucherter Speck. Guter Speck ist dick, fest und hat eine röthlich-weiße Farbe; ranziger Speck ist an der gelblichen Farbe zu erkennen.

Salatöl. Gutes Salatöl ist klar, fett und ohne Geschmack.

Oel für den Küchengebrauch. Das fetteste und reinschmeckendste ist Buchöl, gutes Rüböl ist auch zu empfehlen, älteres ist profitlicher als frisches. Oft erhält man statt Rüb- Raböl, welches an einem starken Geschmack und daran zu erkennen ist, daß es in der Pfanne schäumt.

IV. Gemüse nebst Hülsenfrüchten.

Hierbei erlaubt sich die Verfasserin auf ihren in achter Auflage erschienenen „Küchen- und Blumengarten" aufmerksam zu machen.

Kartoffeln. Gute Kartoffeln haben eine feine, glatte Schale, kochen sich mehlig und nicht übermäßig lange und haben einen angenehmen Geschmack. An der Farbe ist die Qualität zwar nicht immer zu erkennen, doch sind besonders die feinen weißen vorzüglich, auch die dunkelrothen mit rauher Schale wohlschmeckend.

Spargel. Namentlich ist der Ulmer-Spargel zu empfehlen. Derselbe ist bei guter Cultur dick, weiß und zart. Feinschmecker behaupten zwar, daß der kleinere, grünliche Spargel am vorzüglichsten von Geschmack sei, jede gute Hausfrau aber wird der ersteren Sorte den Vorzug geben. Schlecht ist der Spargel von zu alten Beeten, derselbe ist gewöhnlich hart, holzicht und grün.

Spinat. Die jungen, frischen Blätter des ersten und zweiten Schnitts sind die besten.

Kopfsalat. Fest geschlossene Köpfe, frisch und zart, sind zu empfehlen.

Feld- oder Kornsalat. Die beste Sorte ist der holländische, mit kleinen, rundgeformten Blättern.

Wurzeln (Möhren). Die beste frühe Sorte ist die holländische, kurze, glatte, frisch rothe, sogenannte Tappwurzel. Die beste Winterwurzel ist die Saalfelder, angenehm von Geschmack, erreicht eine bedeutende Größe, erhält sich an einem guten Bewahrungsort bis zum Mai saftig; sie möchte der rothen Winterwurzel vorzuziehen sein.

Junge Erbsen. Die Schoten müssen von frischer, hellgrüner Farbe sein, die Erbsen darin können ihre eigentliche Größe erreicht haben, doch müssen sie feinschalig, noch weich sein und einen süßlichen Geschmack haben. Am vorzüglichsten sind die englischen Sorten, besonders ist die Ritter- oder Markerbse, namentlich die neue große, sehr

ergiebige und feinschalige Riesen=Rittererbse zu empfehlen; die Schote ist lang und zählt 7 — 8 Erbsen.

Dicke Bohnen. Auch bei diesen ist die englische die vorzüglichste Sorte. Sie hat eine fast runde Form, ist sehr feinschalig, von angenehmem Geschmack und erhält sich lange weich. Dann folgt die lange ergiebigere Hangschote; die kleineren Sorten haben weniger Werth, sind aber am frühesten.

Kohlrabi. Dieselbe ist am feinsten, wenn die Köpfe die Dicke eines Apfels von mittlerer Größe erreicht haben. Die Kohlrabi muß ein frisches Ansehen haben, inwendig weiß und zartfleischig sein. Zum frühzeitigen Gebrauch ist die weiße Glaskohlrabi, zum spätern die blaue vorzuziehen. Für den Wintergebrauch sind nur spätgezogene tauglich.

Gurken. Die beste Qualität zum Salat, sowie auch zum Einmachen zeigt sich daran, daß die Gurken eine unbefleckte, grüne Schale haben, so frisch und spröde sind, daß sie bei einer leichten Biegung brechen und ein festes, weißes, durchsichtiges Fleisch und keinen bittern Geschmack haben. Die fleckigen, verkrüppelten und die weichen Gurken, welche dem Druck des Fingers leicht nachgeben, sind schlecht. In der Regel findet man bei den spät gewachsenen einen bittern Geschmack. Die weißliche Sorte ist sehr dünnschalig und zart, eignet sich daher besonders zum Salat, weniger zum Einmachen.

Bohnen. Sowohl zum frischen Gebrauch als auch zum Einmachen, müssen die Bohnen frisch gepflückt, jung genug und grün sein. Man sehe besonders bei letzteren auf eine lange, glatte Qualität. Schon welk gewordene, oder dicke und gelbliche taugen zum Einmachen nicht.

Blumenkohl. Guter Blumenkohl ist feinzweigig, in stark beisammen gewachsenen Büscheln und hat große, festgeschlossene, schneeweiße Blumen.

Rother Kappus. Der holländische von frischer, blutrother Farbe ist der beste und der wohlschmeckendste der, welcher auf fettem Sandboden wie am Rhein gezogen worden. Der schwarzrothe hat häufig etwas starkschmeckendes; der blaßrothe ist ausgeartet. Der rothe Kappus wird sehr leicht vom Frost berührt, wodurch er inwendig anfault, wenn auch von außen der Kopf noch frisch erscheint. Man erkennt die inwendige Beschaffenheit am Stengel, hat derselbe seine weiße Farbe verloren, so kann man auf innere Fäulniß rechnen.

Weißer Kappus. Mittelgroße, festgeschlossene Köpfe mit feinen Rippen, und zwar von einer Sommerpflanzung, sind zum Einmachen, auch zum Frischessen am besten. Winterkappus taugt seiner Zähigkeit und seines starken Geschmackes wegen zum Einmachen nicht.

Wirsing. Der frühe gelbe ist zum frühen Gebrauch, der späte grüne zum Aufbewahren für den Winter am geeignetsten. Man sehe beim Einkauf auf feste Köpfe.

Weiße Rübe. Es gibt bekanntlich viele Sorten, auch von verschiedener Farbe — weiße, gelbe, rothe und schwarze. Besonders sind die drei letzteren Sorten zu empfehlen, übrigens bedingen Boden und Cultur hauptsächlich den Geschmack. Eine gute Qualität, wie die Sorte auch heißen möge, ist glatt und feinschalig, saftig, zartfleischig und ohne bittern Geschmack. Das Versuchen ist hierbei nothwendig.

Rothebeete (Rothe Rübe). Es gibt deren runde und längliche; erstere haben den Vorzug, übrigens können auch letztere von guter Qualität sein. Man sehe darauf, daß dieselben ganz dunkelroth, fleischig, saftig und von süßem Geschmack sind, was sich beim Durchschneiden einer Beete zeigt. Die blaßrothen sind ausgeartet und nicht zu gebrauchen.

Steckrübe. Die gelbe ist der weißen entschieden vorzuziehen und die fein= und glattschalige von mittlerer Größe die beste. Sie wird eigentlich erst gegen Weihnachten für die Küche brauchbar, ist dann milde und von süßlich angenehmem Geschmack und erhält sich bis zum Mai.

Pastinakwurzel. Dieselbe muß dick, glatt und lang, weißfleischig, markig und saftig sein. Im zweiten Jahre hält man diese Wurzel für etwas giftig; als Viehfutter aber ist sie dann unschädlich.

Scorzonere ist im zweiten Jahre am besten. Sie ist äußerlich schwarz, inwendig schneeweiß, bei guter Qualität ist die Wurzel glatt, von der Dicke eines starken Fingers und etwa von einer Spanne Länge, hat frisch einen milchartigen, süßlichen Saft, der beim Durchbrechen oder Zerschneiden der Wurzel herausquillt.

Meerrettig. Der beste hat eine grade, lange, glatte, dicke Wurzel, von außen schmutziggelb, inwendig weiß und markig, und einen süßlich angenehmen, auf der Zunge scharf prickelnden Geschmack.

Sellerie. Die beste Sorte ist die mit kleinen, feinen Blättern, mit glatter, runder dicker Knolle, inwendig weiß, mild, saftig und von süßlich gewürzigem Geschmack.

Porree. Bei guter Pflege wird derselbe 5—8 Centimeter dick, wird durch Entziehung des Lichts im Keller oder in Gruben weiß und hat dann für die Küche großen Werth.

Zwiebeln. Die weiße Silberzwiebel aus Samen gezogen und die Birnzwiebel sind die feinsten und zartesten. Haltbarer als erstere, ist die runde, blaßrothe holländische; sehr zu empfehlen die große einträgliche Schallottenzwiebel; am haltbarsten und stärksten ist die gröbere

russische, welche eine Brut von 6 bis 8 Zwiebeln hervorbringt, die weder dem Auslaufen, noch dem Frost unterworfen sind.

Knoblauch. Guter Knoblauch, bestehend aus büschelförmigen zusammenhaltenden Zwiebelchen von einer weißen, in's dunkelrothe schillernden Haut umgeben, ist fest, länglich zugespitzt, auf einer Seite flach, auf der anderen erhaben, von scharfem Geschmack und durchdringendem Geruch.

Sauerkraut muß fein und lang geschabt, zart, ohne Salz, angenehm gewürzt sein, einen weinartigen, reinen Geruch und angenehm sauren, weder zu faden, noch zu scharfen Geschmack haben.

Trockene Erbsen. Sowohl die gelbe, als grüne Sorte ist gut und kommt es dabei nur auf ein leichtes Weichkochen an, was bei überjährigen nicht der Fall ist. Läßt sich eine Erbse zähe durchbeißen, so ist sie frisch, springt sie aber hierbei in Stückchen, so ist sie überjährig. Da die Erbsen häufig vermischt sind, so ist es sicherer, vor dem Einkauf eine Probe zu kochen.

Weiße Bohnen. Das bei den Erbsen Bemerkte gilt auch für die weißen Bohnen.

Linsen. Gute Linsen sind, frisch aussehend, möglichst groß, von hellgrüner Farbe, mehr rund als platt. Die röthlichen sind überjährig und werden im Kochen nicht weich; kleine, harte, runzliche sind eine schlechte Sorte.

V. Verschiedene Lebensmittel.

Mehl. Eine gute Qualität ist im Gebrauch die wohlfeilste. Sie hat ein feines Ansehen, fühlt sich mild und fettig an und ballt sich beim Zusammendrücken. Als Erkennungszeichen der Verfälschung dient folgendes: Man presse eine Hand voll Mehl fest zusammen und lege es auf einen Tisch; hält es zusammen, so ist es unverfälscht, zerfällt es aber sofort, so ist eine Vermischung mit fremden Substanzen vorauszusetzen.

Buchweizenmehl. Das beste ist weiß, frisch von Geruch und angenehm von Geschmack. Schlechtes Buchweizenmehl ist grau, oftmals etwas bitter und grandig, auch wol stickig.

Reis. Der beste ist der Carolina-Reis, die Körner sind groß und etwas klar. Zum gewöhnlichen Gebrauch sind wohlfeilere Sorten zu empfehlen.

Griesmehl. Dasselbe ist häufig Verfälschungen unterworfen, wozu man sich des Knochenmehls und Kalks bedient. Ersteres ist, wenn das Griesmehl mit kaltem Wasser hingestellt wird, am Niederschlag, letzterer beim Aufkochen am starken Schäumen zu erkennen. Aus diesem Grunde wie überhaupt, hat das gekörnte Griesmehl den Vorzug.

Hafergrütze. Grobe Hafergrütze hat gewissermaßen vor der feineren den Vorzug; wenn man davon auch vielleicht etwas mehr gebraucht. Jedenfalls sehe man darauf, daß sie frisch und weiß sei und einen angenehm süßlichen, nicht bittern Geschmack habe.

Graupen. Gute, sowohl grobe als feine Graupen sind rundkörnig und im Kochen weiß, weich und sämig. Wintergerste ist für Graupen der Sommergerste sehr vorzuziehen.

Hirse. Gute Hirse muß völlig reif, von allen Hülsen befreit, von gleichmäßiger Farbe, rein, schwer und trocken sein.

Süße Mandeln sind bei guter Qualität eine feine Würze, mit schlechter aber verdirbt man die Speisen. Erstere haben eine bräunlichgelbe Schale, sind inwendig schneeweiß, süß und angenehm von Geschmack; letztere sind bröcklich, dunkel, inwendig gelblich und fleckig. Manchmal finden sich bittere darunter, die einigermaßen an einer kleineren, runderen Form zu erkennen sind. Um beim Gebrauch, wo solche gänzlich zu vermeiden sind, sicher zu gehen, muß ein Stückchen versucht werden.

Korinthen. Gute Korinthen sind frisch, rein, trocken, die Beeren rund, der Geschmack ist angenehm süß.

Zwetschen. Gute Zwetschen sind ziemlich groß, fleischig, weder zu hart noch zu weich getrocknet, frisch, schwärzlich glänzend, süß und ohne allen Rauchgeschmack; alte erkennt man an einem weißlichen Ueberzug.

Zucker. Gute Raffinade hat eine natürliche Weiße, ist nicht gar zu fest, nicht übermäßig schwer, funkelnd und enthält viel Süßigkeit. Diese Eigenschaften sind aber nicht immer damit verbunden. Oft hat die Raffinade einen bläulichen Schein, ist also gefärbt; oft ist sie unnatürlich hart und schwer, daher ebensowenig zu empfehlen. Prima Melis ist jedenfalls schlechter Raffinade vorzuziehen, indem derselbe viel mehr Süßigkeit enthält; man reicht also weiter damit. Runkelrübenzucker ist hauptsächlich am Geruch zu erkennen.

Essig. Kein Artikel soll mehr Verfälschung erleiden, als der Essig, besonders der klare. Man nehme daher zum Küchengebrauch Bier- oder Fruchtessig, welcher der Gesundheit nicht schadet und zum Küchengebrauch in den meisten Fällen den Vorzug erhält. Die Verfälschung des Essigs soll häufig durch Schwefelsäure geschehen und diese folgendermaßen zu erkennen sein: Man gieße einige Tropfen in eine porcellanene Untertasse, zerrühre darin einige Körnchen Zucker und lasse solches über einer Spirituslampe verdunsten. Erscheint das Zurückgebliebene nach der Abdampfung kohlenschwarz, so ist Schwefelsäure im Essig enthalten. Ebenso soll ein Stückchen Kalbfleisch mit etwas Essig übergossen, nach einigen Tagen eine schwärzliche Färbung annehmen, wenn der Essig mit Schwefelsäure untermischt ist.

VI. Gewürze.

Vanille. Die Erkennungszeichen der echten Vanille sind folgende: Die Stangen haben einen stark duftigen Geruch, sind ganz unansehnlich, zusammengeschrumpft und in den daran befindlichen Reifen mit einzelnen glasartigen Spitzen — Vanille-Campher, versehen. Die Vanille, als kostbares Gewürz, kommt meistentheils, nachdem ihr die Kraft entzogen, in den Handel; auch findet man mitunter Fabrik-Vanille. Das Aufbewahren ist im Abschnitt: „Aufbewahren verschiedener Lebensmittel“, enthalten.

Zitronen. Gute Zitronen sind von frischer, hochgelber Farbe, saftig und weich anzufühlen; schlechte klein und zusammengeschrumpft oder hart und blaßgelb. Da jetzt so häufig bittere Zitronen im Handel vorkommen, so ist es nöthig, sie vor dem Gebrauch zu versuchen.

Zimmet (Cancel). Der beste Zimmet hat lange, dünne, feinblättrige Röhrchen von süßlich scharfem Geschmack und angenehmem Geruch. Je schärfer derselbe auf die Zunge wirkt, desto feiner und stärker ist seine Kraft. Freilich ist der feine Zimmet viel theurer als der schlechtere, doch bedarf es von ersterem auch nur einer Kleinigkeit zur feinen Würze. Häufig kommt derselbe, nachdem ein kräftiges Zimmetwasser davon gewonnen, also in kraftlosem Zustand in den Handel. Schlimmer aber ist jene gewissenlose Verfälschung, die in Vermischung des pulverisirten Zimmets mit pulverisirter Baumrinde und pulverisirtem Cigarrenkisten-Holz, sowie auch mit feinem Ziegelmehl besteht, welche Zusammensetzung mit pikanten Bestandtheilen verbunden wird, wie dies hinlänglich bekannt und häufig davor gewarnt worden ist. Man sollte ohne Ausnahme Gewürze niemals anders als im natürlichen Zustande, d. h. nicht pulverisirt kaufen, sondern in der eigenen Küche im Mörser stoßen lassen.

Muskatblüthe. Die feinste Muskatblüthe besteht aus größeren Stücken, ist blätterig, von hochgelber Farbe und hat einen gewürzig scharfen Geschmack.

Muskatnüsse. Gute Muskatnüsse sind schwer und dicht, von außen runzlig und grau, inwendig marmorirt, blaßgelb mit braunem Geäder. Sie verbreiten beim Reiben einen lieblichen Geruch und bewirken beim Versuchen auf der Zunge einen scharfen, aromatischen Geschmack. Auch hierbei kommen starke Verfälschungen vor, die darin bestehen, daß Fabriknüsse für echte verkauft werden. Diese sind an einem etwas bittern Geschmack, einer glättern Außenseite und dunklern Farbe zu erkennen, sowie hauptsächlich daran, daß denselben das natürliche

Aroma fehlt. Alten Muskatnüssen mangelt letzteres ebenfalls, auch findet man sie häufig wurmstichig.

Muskatnelken. Gute Nelken sind dick, trocken, leicht zu zerbrechen, von röthlich brauner Farbe und gewürzigem Geruch. Gleich dem Zimmet werden häufig auch die Muskatnelken ihres Oels beraubt und dann in den Handel gebracht. Schlimmer noch ist der Betrug, die pulverisirten Nelken durch Beimischung zu verfälschen. Man kaufe auch diese nur in ihrer natürlichen Gestalt.

Nelkenpfeffer (sogenanntes englisches Gewürz). Der Nelkenpfeffer besteht aus runden, glatten, schwärzlich grauen Körnern, etwas dicker als Pfefferkörner, und steht hinsichtlich des Geruchs und Geschmacks zwischen Pfeffer und Nelken. Derselbe besitzt weder die Schärfe des einen noch des andern dieser Gewürze und soll der Gesundheit weniger als jene, nachtheilig sein.

Pfeffer. Der Pfeffer ist ein unentbehrliches Gewürz, namentlich zur Bereitung der Cervelatwurst, auch gehört er hauptsächlich zu rohem und gekochtem Schinken, geräuchertem Lachs, Gurken und Sauerkraut. Uebrigens ist zu rathen, denselben seiner scharfen, erhitzenden Eigenschaft wegen, mäßig und nur gröblich gestoßen anzuwenden. Da besonders der gemahlene Pfeffer stark verfälscht wird, so kann vor dem Ankauf desselben nicht genug gewarnt werden.

Cardamome. Die Cardamomen bestehen aus kleinen, gelblichen, dreieckigen Schoten, welche mehrere Körner von eckiger, runzliger Gestalt umschließen. Die Farbe derselben ist von außen bräunlich, inwendig weißlich und der Geschmack gewürzhaft pikant. Die Körner werden fein gestoßen und dienen zur Würze für braune Ragouts und Pfefferkuchen.

Ingwer. Der Ingwer ist bekanntlich die Wurzel einer Pflanze, welche sowohl in Ost- als in Westindien wächst. Die besten Wurzeln kommen mit Zucker eingemacht, die gröbern getrocknet in den Handel. Der ostindische Ingwer hat vor dem westindischen den Vorzug; ersterer ist zarter und weniger faserig.

Salpeter. Derselbe muß ganz trocken sein. In feuchtem Zustande hat er seine Wirksamkeit verloren und erfüllt also beim Einpökeln seinen Zweck nicht, der bekanntlich darin besteht, eine schöne rothe Farbe hervorzubringen. Zur Vorsicht kaufe man ihn in einer Apotheke.

Kochsalz. Wir finden die verschiedenen Sorten von Kochsalz in verschiedener Güte, sowohl in Beziehung der Weiße und der mehr oder

minderen Wirksamkeit, als auch der Beimischung von fremdartigen Theilen. Gutes Kochsalz ist an folgenden Merkmalen zu erkennen: Je weißer und durchsichtiger, krystallartiger, leichter und trockner das Salz, desto wirksamer und besser ist die Qualität. Dasselbe muß locker aufeinander liegend erscheinen, nicht wie feuchter Sand sich zusammenpressen. Um zu erfahren, ob fremdartige Theile mit dem Salz verbunden sind, bringe man eine Handvoll mit Wasser in einem saubern Topfe zum Kochen. Gutes Salz wird dann schnell, ohne zu schäumen, aufgelöst sein, seine reine Farbe behalten, einen reinen Geruch und Geschmack haben und keinen Bodensatz zurücklassen.

VII. Getränke.

Kaffee. Der ostindische Kaffee hat vor dem westindischen den Vorzug, jener ist kräftiger und aromatischer. Häufig werden die geringeren Sorten gefärbt, damit sie das Ansehen von besseren erhalten sollen. Um sich davon zu überzeugen, reibe man einen Theil des hochgelb gefärbten Kaffees mit einem weißen Tuche, an welchem sich dann die Farbe zeigen wird. Mitunter hat sich dieselbe auch dem inneren Theil der Kaffeebohne mitgetheilt, doch ist sie selten davon ganz durchdrungen, was sich beim Durchschneiden ergibt. Ist die Farbe nicht durchgehends eine gleiche, so kann man ebenfalls darauf rechnen, daß der Kaffee gefärbt ist. Angenommen, daß keine schädlichen Bestandtheile dazu angewandt werden, so hat doch eine solche Verfälschung sehr viel gegen sich. Man sehe daher auf die Naturfarbe und findet man sie nicht in dem einen Laden, so ist sie doch in dem andern zu haben.

Thee. Guter, reiner schwarzer Thee ist für Viele ein angenehmes und sehr bekömmliches Getränk, welches zugleich bei Unpäßlichkeit, besonders bei nervösem Kopfschmerz, oft ganz überraschend wirkt. Mit keinem Handelsartikel dürfte aber in neuerer Zeit mehr Verfälschung getrieben werden, als gerade mit dem Thee, weshalb aufmerksam darauf gemacht wird, denselben zu untersuchen und dann den verfälschten Thee gänzlich fern zu halten. Die gewöhnliche Verfälschung, so weit ich selbst mich davon überzeugt habe, besteht darin, daß die Theeblätter mit ähnlichen Blättern stark untermischt werden. Das Theeblatt ist scharf gezeichnet, ringsum mit scharfen Zäckchen versehen, die Oberfläche ist etwas glänzend und sanft anzufühlen. Die Blätter der verschiedenen Theesorten sind zwar hinsichtlich ihrer Größe verschieden, doch soll die Form bei allen ein und dieselbe sein. Das Blatt, welches betrügerischerweise am häufigsten zur Untermischung gebraucht wird, hat abweichende Eigen-

schaften: es ist mehr rund und stumpf, die Einschnitte sind sehr fein und die Oberfläche weniger glatt. Auch findet man nicht selten junge Blätter von Erdbeeren und Wald- oder Heidelbeeren mit den Theeblättern vermischt. Bei abgetrunkenem Thee hat man Gelegenheit Proben anzustellen.

Ein anderer Betrug besteht darin, daß die feinen Theesorten häufig, nachdem ein Abguß davon gemacht ist, getrocknet wieder in den Handel gebracht werden, indem sie ihre frühere Gestalt wieder annehmen. Es heißt dann oft: es ist ein feiner Thee, aber nicht sehr stark. Auch wird den Käufern oft versichert, daß die besten Sorten sich nur durch Feinheit auszeichnen, aber schwach seien und die doppelte Portion genommen werden müsse.

Bei dem Thee, welcher direct von Holland kam, fand keine Verfälschung statt; derselbe war rein, stark, sehr feinschmeckend und bekam außerordentlich gut. Selbstredend kommt aller Thee aus denselben Quellen; es scheint aber als ob man sich in Holland nicht mit solcher Verfälschung befasse.

Nach einer vor einiger Zeit geschehenen Veröffentlichung fanden sich bei einer Untersuchung neunzehn Gattungen grünen Thee's mit kohlensaurem Kupfer gefärbt, welche Substanz als eine giftige bekannt ist. Um den Betrug zu entdecken, wurde ein Löffel voll der verdächtigen Blätter in eine Flasche gethan, zwei Löffel voll flüchtiges Ammoniak nebst einem Löffel voll Wasser darauf gegossen, die Flasche verkorkt und dieselbe dann stark geschüttelt. Der Aufguß, schön blau erschienen, ist ein Beweis, daß Kupfer vorhanden war. Wird, wie es heißt, der verdächtige, mit kohlensaurem Kupfer verfälschte Thee in Wasser gethan, worin sich etwas schwefeliges Hydrogen befindet, so soll derselbe augenblicklich eine schwarze Farbe annehmen. **Reiner** grüner Thee aber bleibt ganz unverändert.

Chocolade. Echte Chocolade besteht aus reinem, gut ausgesuchtem Cacao, ist sehr fein gerieben, unvermischt und hart. Man erkennt sie an ihrem feinen, kräftigen Geschmack und daran, daß bei guter Zubereitung kein starker Bodensatz entsteht. Die Verfälschung geschieht durch Zusatz von Mehl und Fett, was sich beim Kochen zeigt, indem die Chocolade sich augenblicklich bindet und ein starker Bodensatz sich bildet. Verfälschte Chocolade ist ein ganz schlechtes Getränk, welches kaum der stärkste Magen verträgt.

Chocoladepulver. Dasselbe wird in den Fabriken häufig mit dem schwer wiegenden Kartoffelmehl vermischt. Man erkennt diesen Zusatz an der weißbräunlichen Farbe und an der augenblicklich eintretenden Bindung beim Kochen.

Milch. Selbst dieses unschuldige Getränk bleibt selten in seinem ursprünglichen Zustande, indem es häufig mit Wasser verfälscht wird. Es läßt sich dies an dem Mangel an Fettigkeit und beim Hinstellen an einer geringern Quantität Sahne leicht erkennen. Um den Grad der Verfälschung genau zu erfahren, bediene man sich des Milchmessers, welches Instrument jetzt in allen größeren Städten zu haben ist.

Bemerkungen über Vorräthe.

Größere Vorräthe werden von Manchen nicht für haushälterisch gehalten, indem man behauptet, sie verleiten zu einem reichlichern Verbrauch, wodurch mehr verloren gehe, als durch den billigern Ankauf gewonnen wird. Bei einer unwirthlichen, oder unachtsamen, oder ganz unkundigen Hand ist solches allerdings nicht in Abrede zu stellen.

Wo aber die junge Frau dem wohlmeinenden Rathe erfahrener Hausfrauen folgt: den Werth ihrer Vorräthe zu achten, sie gut zu verschließen und von Anfang bis zu Ende gleichmäßig davon zu gebrauchen, da kann zur Anschaffung verschiedener Vorräthe unbedingt gerathen werden, indem man nicht nur einige Waaren bei größeren Quantitäten billiger erhält, als bei Kleinigkeiten, sondern auch die werthvolle Zeit, die so häufig durch Laufen und Heranholen derselben verloren geht, dadurch gewonnen wird.

Ein wesentlicher Gewinn für den Haushalt liegt darin, alle größeren Vorräthe in der günstigsten Zeit einzukaufen. Freilich ist solches nicht überall einzurichten, doch sei man wo möglich darauf bedacht, solche Vortheile zu benutzen, ehe höhere Preise eintreten. Hinsichtlich der Verfälschung wird auf den vorhergehenden Abschnitt hingewiesen. Beim Ankauf von gewissen Vorräthen, namentlich von Ochsen- oder Rindfleisch zum Einsalzen und Räuchern, von Kartoffeln, weißen Bohnen, Linsen, Erbsen, getrockneten Zwetschen, Mehl, Gerste, Salz, Kaffee u. s. w. ist zu rathen, vorher eine Probe zu versuchen, und wenn man sie gut findet, dann

ohne Aufschub den gewünschten Vorrath holen zu lassen, weil der Verkäufer bei einer neuen Sendung, sogar bei einem andern Sack oder Ballen nicht für dieselbe Qualität einstehen kann. Bei den Vorräthen ist jedoch auf einen geeigneten Aufbewahrungsort Rücksicht zu nehmen.

Sind die bestimmten Vorräthe angekommen, so dürfen sie nicht erst bei Seite gestellt, sondern sie müssen ohne Verzögerung nachgesehen, gewogen oder gemessen werden, damit, wenn ein Irrthum vorliegen möchte, dieser sogleich aufgedeckt werden kann, was bei Verspätung leicht zu Unannehmlichkeiten führt.

Ueber das Verschließen, Bewahren und Nachsehen der Vorräthe ist schon im „Sparsystem der Hausfrau“ das Wesentlichste bemerkt. Uebrigens ist zu rathen, selbst dann, wenn die Hausfrau das Kochen mit eigener Hand besorgt, nicht von größeren Vorräthen zu gebrauchen, sondern kleine Quantitäten zum Verbrauch in den Küchenschrank zu stellen. Wenn ein Dienstmädchen das Kochen besorgt, wird hinsichtlich des Herausgebens auf Abschnitt: „Der Morgen der Hausfrau“, hingewiesen.

In einem größeren Haushalt möchte jedoch das Herausgeben jeder Kleinigkeit nicht ausführbar sein, wo es dann bei größeren Vorräthen doppelt nothwendig sein würde, oftmals nachzusehen, um sich sowohl von der Richtigkeit des Verbrauchs, als auch von einem nicht zu reichlichen Verbrauch zu überzeugen, was, ohne Mißtrauen zu hegen, dazu dient, Veruntreuungen und Mißbräuchen vorzubeugen.

Es gibt Hausfrauen, deren hochgestellte Verhältnisse es nicht erlauben, sich speciell mit dem Hauswesen zu befassen und doch in ihrer großen Wirthschaft mit allen ihren Vorräthen genau bekannt sind und bekannt bleiben. Es werden nämlich in der Vorrathskammer alle Vorräthe unter ihren Augen gewogen und notirt, geräuchertes Fleisch und Würste nummerirt, die Butter- und Fetttöpfe mit Nummern versehen und die darin enthaltene Anzahl von Pfunden darauf bemerkt, was alles nach den Nummern und Pfunden in ein Büchelchen eingetragen wird. Was davon in

Gebrauch genommen werden soll, jedes Stück Fleisch, jede Wurst oder wie es auch heißen möge, bestimmt die Hausfrau selbst und zwar nach den Nummern und streicht es unter Bemerkung des Datums in ihrem Buche durch, wobei sie nicht unterläßt den Verbrauch zu beaufsichtigen. Aehnlich ist es mit den Kellervorräthen. Sie kann in ihrem Buche nachsehen, was an Kartoffeln und Wintergemüsen geerntet oder eingekauft worden, weiß, was durchschnittlich wöchentlich verbraucht wird und macht diejenige, welche diese Vorräthe unter Verschluß hat, dafür verantwortlich.

Aufbewahren verschiedener Lebensmittel.

I. Frisches Fleisch.

Ochsen- oder Rindfleisch erhält sich in kalter Jahreszeit 8—10 Tage an der Luft hängend, doch darf es vorher weder abgewaschen noch gesalzen werden. Bei Frostwetter erhält es sich so lange, als der Frost dauert; Thauwetter aber macht einen sofortigen Gebrauch nothwendig.

Um das Fleisch im Sommer einige Tage vor Verderben zu schützen, bedecke man es ringsum mit Brennnesseln und hänge es im Keller in einem filirten Netz von Bindfaden an einen Haken auf, wo es sich in heißen Tagen vom Schlachten an wenigstens drei Tage frisch erhält. Man versäume indessen nicht nachzusehen, ob Schmeißfliegen sich eingenistet haben; die Maden finden sich gewöhnlich an lockeren Stellen neben den Knochen. Ist man im Besitz eines offenen, inwendig mit Haken versehenen Brunnens, so hat man darin einen guten Aufbewahrungsort; den besten zum längeren Erhalten für alles frische Fleisch, Wild und Fisch gewährt ein Eiskeller, welcher indessen wenigen Hausfrauen zu Gebote steht.

Hammelfleisch. Desgleichen.

Frische Würste. Häufig werden die frischen Würste bei feuchter Witterung klebrig und erhalten dann leicht einen Beigeschmack. Um letzteren zu vermeiden, wasche man sie, sowohl rohe Mett- oder Bratwürste, als Leber- und Rothwurst, nach dem Kochen mit kaltem Wasser, trockne sie ab und hänge sie, erkaltet, so lange in der Nähe des

Feuers, etwa an einen Trockenstock, bis der Darm angetrocknet ist. Wäre solches versäumt worden, so geschehe es, wenn's nöthig wird.

Gänse. Diese erhalten sich bei trockener Winterkälte bis zu 14 Tagen, bei starkem Frost so lange derselbe dauert; doch dürfen sie nicht an einem sehr warmen Ort gepflückt und weder abgewaschen, noch ausgeweidet sein. Man hänge sie an einem fest um die Gurgel gezogenen Bindfaden in frischer Luft auf. Bei eingetretenem Thauwetter müssen sie sogleich gebraucht werden. Feuchte Witterung ist überhaupt dem längeren Erhalten der Gänse hinderlich, man thut hierbei wohl, dieselben in einem trockenen, luftigen Raume aufzuhängen, sie vor dem Einfluß der äußeren feuchten Luft zu schützen und sie bald zu gebrauchen. Uebrigens ist ein Gänsebraten 3—4 Tage nach dem Schlachten am wohlschmeckendsten.

Enten werden wie Gänse aufbewahrt, doch erhalten sie sich weniger lange.

Anderes zahmes und wildes Geflügel erhält sich ausgeweidet einige Tage, am besten in den Federn hängend. an einem kalten, luftigen Orte. Feldhühner bleiben mehrere Tage unverändert, wenn man sie sofort nach dem Schießen und Ausweiden in ausgedroschenen, trocknen Hafer steckt.

Hasen erhalten sich im Fell außerhalb des Fensters 8 Tage frisch, bei Frost so lange bis Thauwetter eintritt; doch ist der jungen Hausfrau zu rathen, dieselben so hoch zu hängen, daß sie nicht über Nacht in eine andere Küche gerathen, was mitunter vorkommt. Sollte man einen Hasenbraten noch 1—2 Tage länger aufbewahren wollen, so würde es gut sein, ihn nach dem Abziehen und Abwaschen zur Hälfte mit Bieressig zu bedecken und ihn täglich zweimal umzuwenden. Uebrigens ist ein baldiger Gebrauch zu empfehlen; denn hat derselbe einen Beigeschmack erhalten, so ist sein Werth verloren.

Hirsch, Reh und Wildschwein können wie frisches Ochsenfleisch aufbewahrt werden; wünscht man es wochenlang zu erhalten, so verfahre man damit wie folgt: Im Besitz eines ganzen Thieres lasse man die Stücke für Braten von beliebiger Größe hauen, bestreue die zum längern Aufbewahren bestimmten mit Salz, steche kurze Speckstreifen, Gewürznelken und Schallotten hinein und lasse sie in einer Pfanne mit wenig Fett von allen Seiten zurösten, während sie oftmals hin- und hergeschoben werden. Ganz kalt geworden, packe man sie mit Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wachholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone und etwas Salz schichtenweise in ein kleines fest schließendes Faß oder in einen Steintopf, bedecke es zur Hälfte mit Wasser ver-

mischtem gekochtem und wieder kalt gewordenem Bieressig und gieße es dann einen Fingerdick mit geschmolzenem Nierenfett zu. Dasselbe wird dadurch vor dem Zutritt der Luft bewahrt und erhält sich lange, auch bekommt es in solcher Beize einen angenehmen Geschmack. Die Vorschrift zur Bereitung des also eingelegten Fleisches ist in meinem Kochbuche mitgetheilt. Beim Herausnehmen eines jeden Stückes, welches sowohl zum Braten und Schmoren, als auch zu Pasteten gebraucht werden kann, muß das Fett sofort von neuem geschmolzen und wieder darauf gegossen werden.

Was das Bewahren des gekochten und gebratenen Fleisches betrifft, so sei auf das hingewiesen, was über Fliegenschränke in „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer“, mitgetheilt ist.

II. Geräuchertes Fleisch, Fett und Oel.

Geräuchertes Fleisch und Würste. Nach dem Räuchern hänge man beides nach der Nordseite an einen trockenen Ort, am besten ist eine dunkle Kammer. Bei Einwirkung von Ostluft trocknet das Fleisch aus. In Ermangelung der bemerkten Kammer müssen anfangs bis Mitte April Vorkehrungen zum ferneren Erhalten getroffen werden, da in dieser Zeit die Insecten gern ihre Brut hineinlegen, wo dann auf's Beste für sie gesorgt ist, während die Hausfrau sich ihres Vorraths, worauf sie sich verläßt, beraubt sieht. Darum darf man keine Mühe scheuen, denselben zeitig zu schützen. Zu dem Zweck bewickele man Schinken, Halbeköpfe, Speckseiten, Sommerwürste oder was es dieser Art sein möge, mit ganz trockenem, weich geriebenem Roggenstroh, umnähe es dann noch dicht mit grobem Packleinen so, daß keine Schmeißfliege durchdringen kann und hänge es an den bestimmten Ort. Das Fleisch ist dann vor Maden und Fledermäusen geschützt und erhält sich vorzüglich. Hinsichtlich der Mäuse sei man indeß bei allen Vorkehrungen niemals ganz sicher, sehe vielmehr zuweilen nach, da diese Gäste bekanntlich überall Wege finden. Man suche sie zu fangen.

Manche Hausfrauen lassen ihre Schinken, nachdem sie geräuchert und nachgetrocknet sind, auf der Fleischseite mit gedünntem Kalk bestreichen, was ebenfalls zum Erhalten dient, besonders aber bei weiten Versendungen zweckmäßig ist. Der Kalk kann vor dem Kochen abgewaschen werden, wünscht man indeß den Schinken roh zu gebrauchen, so geht viel davon verloren. Uebrigens wird beim rohen Schinken auf das in Abschnitt „Gemeinnütziges“ darauf Bezug habende aufmerksam gemacht. Auch dient es zum Erhalten des geräucherten Fleisches, dasselbe mit trockener Buchenasche zu durchschichten und damit zu bedecken

und an einen trockenen, kühlen Ort zu stellen. Die Asche wird vor dem Gebrauch des Fleisches mit Weizenkleie abgewaschen.

Cervelatwürste erhalten sich bei der ersten Aufbewahrungsweise der Schinken sehr gut. Auch kann man sie, mit durchwärmtem Papier umwickelt, in einen Ofen legen, worin nicht geheizt wird und viel Zug ist. Bei feuchter Witterung werden jedoch die Würste leicht darin schimmelig, weshalb ein öfteres Nachsehen nothwendig ist. Der Schimmel werde mit einem trockenen Tuche oder Bürste abgerieben. In solchem Versteck aber ist schon manche gute Wurst zum Schrecken der Hausfrau ein Raub der Flamme geworden, indem der Hausvater sein abgenutztes Papier in den Ofen steckte und um es zu vernichten, ein brennendes Schwefelhölzchen darunter hielt. Darum ist zu diesem Zweck ein Ofen in des Mannes Studir= oder Arbeitszimmer nicht zu empfehlen. Daß trocken gewordene Würste oder Schinken wieder saftiger werden, hänge man sie in den Keller, doch lasse man sie des Schimmelns wegen, nicht zu lange in der feuchten Luft, sondern bringe sie zuvor wieder an ihren vorigen Platz.

Fett jeder Art wird an einem kühlen Orte, im Winter in der Vorrathskammer, im Sommer im Keller offen stehend aufbewahrt. Um dasselbe vor Staub zu schützen, binde man die Fetttöpfe zu und durchsteche das Papier allerwärts mit einer Nadel, damit Luft hinzutritt.

Mohn-, Buch- und Baumöl. Dasselbe wird dadurch vor Starkwerden geschützt, daß man in die gefüllte Flasche 2 Eßlöffel voll im Ofen getrocknetes und fein geriebenes Kochsalz bringt. Die Flasche wird im Anfange zuweilen geschüttelt und offen oder mit einem durchstochenen Stück Papier an einen kühlen Ort gestellt.

III. Gemüse.

Es wird dabei auf Abschnitt: „Gemüsekeller“, hingewiesen.

IV. Obst.

Aepfel und Birnen müssen zum längeren Aufbewahren an einem trockenen Tage gepflückt und beim Pflücken vorsichtig in einen Korb gelegt werden, damit sie nicht die geringsten Fallflecken erhalten. Ist man im Besitz eines trockenen, luftigen Kellers, so kann man sie sogleich in demselben auf Lattenbänke legen, welche ringsumher mit einer zwei Finger breiten Latte versehen sind; andernfalls ist es nothwendig und immer besser, das Obst vorher einige Wochen an einem luftigen Orte ausdünsten zu lassen. Das Hinlegen der Aepfel und Birnen geschehe

behutsam, in Reihen, und zwar so, wie sie gewachsen sind, die Stielseite nach oben, doch dürfen sie sich nicht berühren. Das Nachsehen muß wöchentlich zweimal geschehen, jeder Apfel, welcher ein Faulfleckchen erhalten hat, werde weggenommen und ein fester von einem Ende wieder dahin gelegt.

Die Verfasserin bewahrt ihre Winteräpfel in einer Vorrathskammer nach Süden in einem verschlossenen Schrank neben einander liegend, wobei also größtentheils die Luft abgehalten ist. Sie bleiben bis zum April fest und frisch.

Ganz vorzüglich frisch wie vom Baum erhält sich das Obst bis zum Frühjahr auf folgende Weise: Gute feste Aepfel und Birnen werden an einem ganz trockenen Tage in den Mittagsstunden mit einem Handschuh gepflückt und behutsam in einen Korb gelegt, den man mit einem Haken an den Zweig hängt. Dann nimmt man kleine reine Fässer, welche vorher in der Sonne vollständig ausgetrocknet sind, legt das Obst sofort mit dem Handschuh vorsichtig neben einander hinein, läßt das Faß, wenn es gefüllt ist, vom Böttcher zumachen und stellt es in einen nicht feuchten Keller aufrecht auf eine Bank.

Zwetschen. Um dieselben bis Weihnachten und noch länger ganz frisch zu erhalten, pflücke man sie an einem sonnigen Tage mit Handschuh in einen neuen steinernen Topf, worin noch kein Wasser gewesen ist; doch dürfen nur ganz feste Zwetschen, welche nicht die mindeste Beschädigung haben, dazu genommen werden. Ist der Topf gefüllt, so wird derselbe mit einer trockenen Schweinsblase fest zugebunden, in den Keller auf einen trockenen Stein gestellt, mit einem platten Stein, welcher längere Zeit in der Sonne gestanden hat, zugedeckt und mit trockener Erde zugeworfen. Wird der Topf geöffnet, so muß der Inhalt sogleich gebraucht werden, weshalb es zweckmäßig ist, einige kleinere Töpfe zu füllen. Nach dieser Angabe haben Hausfrauen noch um Weihnachten ganz frische Zwetschen auf die Tafel gebracht.

Weintrauben. Man steckt die kleinen, eben angesetzten Trauben in weite Medicingläser und bindet solche derartig am Stock fest, daß erstere, ohne das Glas zu berühren, darin fortwachsen und sich ausdehnen können. Sie gewinnen größere Süße und werden vor Kälte geschützt, ganz besonders, wenn man die Gläser vor dem Frost mit Werg (Hede) oder Watte umbindet. Eine andere Aufbewahrungsart besteht darin, jede zu diesem Zweck bestimmte Traube mit einem Stück von einer alten, reinen Mullgardine am Stiel zuzubinden, was schon vor der vollständigen Reife geschehen kann. Die Trauben werden dadurch ungemein wohlschmeckend und erhalten sich lange. Auch kann man, um die

reifen Trauben am Stock länger zu erhalten, solche in Papiertuten stecken und zubinden.

Abgeschnittene Trauben können mehrere Wochen aufbewahrt werden, wenn man die Schnittseite verlackt und sie an irgend einem kühlen, zugigen Ort so aufhängt, daß sie sich nicht berühren.

Getrocknetes Obst. Dasselbe muß luftig aufbewahrt werden, und zwar in einer offenen Kiste oder in Säcken hängend. In einer verschlossenen Kiste entstehen in den getrockneten Zwetschen leicht Milben, besonders, wenn solche nicht ganz trocken waren.

V. Verschiedenerlei.

Mehl. Dasselbe muß bald nach dem Mahlen ausgesiebt werden. Man bewahre es an einem trockenen, möglichst kühlen und luftigen Orte, am besten in einer offenen, mit Papier ausgeklebten Tonne, oder hängend in einem zugebundenen Sacke. In der Tonne muß das Mehl mit einem Stäbchen, welches darin seinen Platz erhält, an verschiedenen Stellen bis auf den Grund durchstochen und solches von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Ein zu warmer Aufbewahrungsort ist deßhalb zu vermeiden, weil dadurch Milben im Mehl entstehen.

Eier. Unter den verschiedenen Aufbewahrungsarten werden die beiden besten hier angegeben, doch ist es dabei eine Hauptbedingung, ganz frische Eier zu nehmen. Die erste ist die in Kalk. Da sie sich nicht darin verändern, sondern gerade so herauskommen, wie sie hineingelegt werden, so kann das Einmachen selbst in der Brütezeit geschehen. Sicherer aber ist es, dieselbe erst vorüber gehen zu lassen, weil man es nicht genau wissen kann, ob die Eier nicht schon angebrütet sind. Auch ist es nöthig, jedes Ei an einem dunklen Orte in der geschlossenen Hand vor ein brennendes Licht zu halten, um zu sehen, ob es klar sei, wobei solche Eier, welche nicht vollständig klar erscheinen, zurückgelegt werden müssen. Dann streue man in einen Steintopf oder in ein kleines Faß eine dünne Lage Sand, stelle die bestimmten Eier hinein und zwar auf das spitze Ende, eines dicht neben das andere und eine Lage auf die andere, thue zu einem ziemlich großen Topf eine Schaufel voll gelöschten Kalk aus einer Kalkgrube in einen Eimer und verdünne ihn mit so vielem Wasser als nöthig ist, die Eier reichlich damit zu bedecken, während tüchtig mit einem Stock umgerührt werden muß. Ist das geschehen, so gieße man den dünnen Kalk auf die Eier, stelle den Topf in den Keller und decke ihn fest zu, damit die Luft nicht darauf wirkt. Sie erhalten sich darin so gut, daß man sie noch im Frühjahr zum

Backwerk gebrauchen und vom Eiweiß Schaum schlagen kann; kochen aber lassen sie sich nicht, weil der Kalk die Schale angreift.

September-Eier kann man den Winter hindurch vollständig frisch erhalten, wenn man sie mit geschmolzenem Talg bestreicht und in einem kalten Raume, wo es nicht friert, in einem Korbe aufbewahrt.

Vanille. Um dieselbe ganz kräftig zu erhalten, wird sie in Papier gewickelt und in einem verschlossenen Glase, an einem dunklen Orte stehend, aufbewahrt.

Citrone. Man wickele sie in ein dünnes, weiches Papier und lege sie an einem trockenen, kalten und luftigen Orte in einen neuen Besen von Birkenreis. Auch erhalten sich die Citronen eine Zeitlang an einem kühlen, trockenen Orte mit ganz trockenem Salz bedeckt. Um Citronenschale aufzubewahren, reibe man die ganze Schale auf Zucker ab, schabe den Citronenzucker fein ab und stelle ihn in einem Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu haben sind, verkorkt hin. Als Ersatzmittel des Citronensaftes kann man zu Speisen, welche eben nicht zu den feinsten gehören, crystallisirte Citronensäure anwenden.

Apfelsine. Man richte sich nach der ersteren Aufbewahrungsweise der Citronen. Die Apfelsinenschale vertritt bei manchen Speisen die Citronenschale, namentlich ist sie für Compots von getrockneten Zwetschen und Aepfeln, sowie auch für Hefenbackwerk eine angenehme und — da die Schale beim Genuß der Apfelsine abfällt — eine nichtskostende Würze. Um sie vorräthig zu haben, schäle man von der Apfelsine mit einem scharfen feinen Messer möglichst fein die gelbe, nicht weiße Schale, wickele sie zusammen und schneide sie auf einem Brettchen ganz fein, doch kann sie auch fein gehackt werden. Dann vermenge man dieselbe mit zwei Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie zum Gebrauch in einem Glase auf. Nach einiger Zeit bildet sich zuweilen ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und also wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch ein Zusatz von Zucker gemacht werden.

Kaffee. Den rohen Kaffee bewahre man an einem luftigen, trockenen Orte, den gebrannten in einer Blechtrommel oder in einer Flasche mit weiter Halsöffnung fest verkorkt, weil er sonst an Kraft verliert.

Thee. Ein größerer Vorrath von Thee werde, da er leicht verschalt, sofort in einer Blechkiste, mit doppelt gelegtem Papier bedeckt, fest verschlossen aufbewahrt; oder in Flaschen mit weiter Halsöffnung gefüllt, mit einem Stückchen Pergamentpapier, in Ermangelung mit dreifachem Papier fest zugebunden und an einen Ort gestellt, wo er gänzlich dem Licht entzogen ist. Damit der Hauptvorrath selten geöffnet werde,

thue man einen Theil zum kurzen Gebrauch in eine kleinere Theeflasche mit schließendem Kork. Mitunter wird der feine Thee für Theegesellschaften in einem Krystallkistchen im Glasschrank des Gesellschaftszimmers aufbewahrt. Da aber an solchem Platz Sonne und Licht darauf einwirken können, so verliert der Thee bald seinen Werth und sind Fälle vorgekommen, wo zum Schrecken der Wirthin das Getränk ganz ungenießbar war.

Chokolade. Man bewahre dieselbe entweder in einem blechernen Kistchen oder in Porzellan mit fest schließendem Deckel. Wird sie ohne weiteres in einen Schrank gelegt, so erhält sie, namentlich in einem tannenen, bald einen unangenehmen Beigeschmack.

Backwerk, Zwieback und Weißbrod. Zum Aufbewahren desselben wird auf „Bemerkungen verschiedener Art" hingewiesen.

Weißer Schweizerkäse. Derselbe bleibt sehr saftig und frisch, wenn man ihn, sobald er zu trocknen anfängt, in ein mit weißem Wein angefeuchtetes Tuch legt und an einen kühlen Ort stellt.

Grüner Schweizerkäse. Man lege denselben in eine Blase und bewahre ihn im Keller, oder unter einer Glasglocke an einem kalten Orte.

Angabe von Lebensmitteln zum Winterbedarf, berechnet für 4 erwachsene Personen.

Da es angehenden Hausfrauen vielleicht erwünscht sein möchte zu wissen, wie viel an Wintervorräthen nöthig sei, so lassen sich dieselben einigermaßen nach folgender Angabe ermessen; für Besuche werde besonders gerechnet. Möchten einige Gemüse vielleicht nicht gern gegessen werden und andere vorzugsweise beliebt sein, so nehme man von diesen weniger, von jenen mehr. Bei der Butter ist das Nöthige schwierig zu bestimmen, da das Mehr oder Weniger vom Gebrauch abhängt. Es sei in dieser Angabe nur auf Tischbutter gerechnet und dabei für 6 Monat vom November bis zum Mai angenommen; die für den Küchengebrauch bestimme die Hausfrau selbst. Uebrigens thut man wohl, einen kleinen oder größeren Topf mit eingemachter Butter, besser noch Schmelzbutter, für frische Gemüse hinzustellen, indem bekanntlich zu einigen

derselben die Butter unentbehrlich, von frischer aber viel mehr erforderlich ist. Der Vorrath von Gemüsen hängt davon ab, ob viel oder wenig Mehlspeisen gemacht werden; wir wollen nach westfälischem Brauch letzteres annehmen. Die Kartoffeln sind vom November, bis wieder frische zu haben sind, berechnet.

Tischbutter, wöchentlich 1½ Pfd. (¾ Kilogr.)	40 Pfd. (20 Kilogr.)
Kartoffeln	16 Schffl. (17½ Neuschffl.)
Sauerkraut	¼ Ohm (⅓ Hectoliter)
Eingemachte Schneidbohnen	¼ Ohm (⅓ Hectoliter)
Nach Belieben auch eingemachtes Stielmus oder eingemachte weiße Rüben . . .	¼ Ohm (⅓ Hectoliter)
Salatböhnchen zum Trocknen oder Einmachen	30 Pfd. (15 Kilogr.)
Kappus oder Weißkohl zum Frischhalten .	30 Stück
Wirsing ebenfalls	30 Stück
Rother Kohl	20 Stück
Herbstwurzeln (gelbe Möhren) 1 bis . .	1½ Schffl. (1⅗ Neuschffl.)
Gelbe Steckrüben (Unterkohlrabi) . . .	1 Schffl. (1 Neuschffl.)
Weiße, besser gelbe Rüben	1 Schffl. (1 Neuschffl.)
Rothe=Beete	25 Stück
Erbsen	¼ Schffl. (¼ Neuschffl.)
Weiße Bohnen desgleichen	¼ Schffl. (¼ Neuschffl.)
Linsen, sowie auch Zwetschen und übriges Backobst nach eigenem Ermessen.	
Zwiebeln etwa	25 Pfd. (12½ Kilogr.)

Was an Eiern zum Einmachen, an frischem Obst, an Fleisch zum Einsalzen, an Schinken und Cervelatwurst einzukaufen ist, das hängt von den Bedürfnissen des Einzelnen ab.

Porree=, Sellerie= und Petersilienwurzeln sind nicht zu bestimmen, da sie in einigen Haushaltungen sehr, in andern weniger beliebt sind.

Angabe der Portionen für Gesellschaftsessen und für den Familientisch.

I. Gesellschaftsessen.

Suppenfleisch. Zu einem Gesellschaftsessen von wenigen Personen nehme man zu einer kräftigen Bouillon oder Suppe für eine Person $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.) Ochsen- oder Rindfleisch ohne Knochen, für eine große Personenzahl ist weniger hinreichend. Hierbei muß selbstredend mehr auf die Qualität als auf die Quantität gerechnet werden. Durch Nachhülfe von Liebig's Fleischextract kann ein Drittel der Angabe erspart werden.

Huhn. Ein großes Huhn zur Suppe reicht hin für 4—5 Personen.

Fisch. Wenn die Gesellschaft größtentheils aus Herren und das Essen aus einem Hauptgericht Fisch und Kartoffeln besteht und dann ohne weiteres Braten folgt, kann man von Hecht, Karpfen, Forellen, Barsch, Schleien, Schellfisch, Butten und Kabeljau für jede Person $^3/_4$—1 Pfund ($^3/_8$—$^1/_2$ Kilogr.) nehmen, von frischem Lachs würde ein halbes Pfund genug sein. Bei einer Reihenfolge von Gerichten kann die Hälfte angenommen werden.

Beilagen. Wenn zu einer Herren- und Damengesellschaft von 12 Personen bei einer Reihenfolge von Schüsseln vier Beilagen für zweierlei Gemüse bestimmt werden, z. B. junge Hahnen, oder Kalbsmidder und gebackener Aal, oder geräucherter Lachs zu jungen Döpperbsen, Saucissen und Kroketts zu Blumenkohl, so würden 3 junge Hahnen oder 4 vollkommene Midder (jedes in 3—4 Theile geschnitten), und 2 Pfund (1 Kilogr.) Aal oder 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) geräucherter Lachs zu ersterem, und zu letzterem $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) Saucissen und $1^1/_4$ Pfund ($^5/_8$ Kilogr.) gehacktes Fleisch für Kroketts nöthig sein. Da der Gemüsegang einer der ersten Gänge und besonders für Herren die Hauptspeise ist und man nicht weiß, welche Beilage der anderen vorgezogen wird, so kann nicht wohl weniger bestimmt werden.

Braten. Von Ochsen-, Kalb-, Hammel- oder Lammfleisch rechne man, wenn der Braten als Hauptgericht betrachtet wird, für jede Person $^2/_3$ Pfund ($^1/_3$ Kilogr.). Da es nicht thunlich sein würde, denselben bis auf den letzten Rest zu tranchiren, so kann man selbst bei mehreren Schüsseln nicht gut weniger nehmen; es möchte denn ein fleischiges Stück ohne Knochen sein.

Puterhahn. Wenn derselbe sehr groß und gefüllt ist und das Hauptgericht sein soll, so würde man ihn für 10—12 Personen be-

stimmen können; bei mehreren Gängen aber, ganz besonders bei zwei Braten, können 18 Personen davon gespeist werden.

Puterhenne ist hinreichend für 8 Personen.

Kapaun. Man kann denselben für 6—7 Personen rechnen.

Junge Hahnen (Kücken). Sind solche von mittlerer Größe, so rechne man für jede Person einen halben Hahnen; wird bei mehreren Schüsseln ein zweiter Braten gegeben, so kann der vierte Theil weniger genommen werden.

Junge gefüllte Tauben. Zu einem Gericht Gemüse mit Beilage bestimme man für jede Person eine Taube; bei einer Reihenfolge von Schüsseln neben einem zweiten Braten würde nur die Hälfte nöthig sein.

Gänsebraten als Hauptgericht, reicht hin für 8—9 Personen.

Ente als Hauptgericht, kann für 3 Personen bestimmt werden.

Rehziemer als einziger Braten ist für 12—14 Personen ausreichend; wird indessen ein zweiter Braten gegeben, wobei verschiedene Schüsseln und Fleischspeisen vorangehen, so würde dasselbe für 18—20 Personen dienen.

Hirsch- oder Rehkeule. Dieselbe reicht hin für 8—9 Personen; mit einem zweiten Braten für 15—16 Personen.

Hasenbraten. Derselbe wird ausreichend sein für 6 Personen.

Wildschweinskopf. Ist derselbe ziemlich groß, so kann man hierbei für eine Gesellschaft von Herren und Damen und bei einer Reihenfolge von Schüsseln, auf 20—25 Personen rechnen.

Krametsvögel. Als Hauptgericht würden für Herren 3—4, für Damen 1—2 (4 Vögel in einem Bund) zu bestimmen sein.

Beefsteaks mit Kartoffeln. Als einzelnes Gericht für 1 Herrn $^3/_4$ Pfund ($^3/_8$ Kilogr.), für 1 Dame $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.).

Gemüse. Nach bemerkter Angabe für den Familientisch kann für Gesellschaften, in Rücksicht auf die Gäste und Reihenfolge der Schüsseln, die gewünschte Portion Gemüse bestimmt werden.

II. Familientisch.

(Die Angaben sind für 6 Personen berechnet.)

Rindfleisch zur Suppe. Es kann von 2 Pfund (1 Kilogr.) gutem Fleisch für 6 Personen eine angenehme Suppe gekocht werden, wenn nämlich das, was in „Bemerkungen für die Küche" darüber gesagt ist, beachtet wird. Rechnet man hierbei zugleich auf die Beilage zum Gemüse, so nehme man für jede männliche Person $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.). Im Uebrigen kann mit Zusatz von Liebig's Fleischextract von einem

Pfund Rindfleisch ohne Knochen für sechs Personen eine kräftige und wohlschmeckende Suppe gekocht werden.

Fleisch-Beilagen. Man richte sich hierbei nach der Art des Fleisches und nach den Mitteln.

Gemüse. Von Spargel würde à Person $^1/_2$ Pfd. ($^1/_4$ Kilogr.), von geschnittenen Vintsbohnen, entschoteten jungen Erbsen, jungen Wurzeln (Mohrrüben) u. s. w. als einzelnes Gericht mit Beilage nebst Kartoffeln ein gestrichener Suppenteller eine angemessene Portion sein. Werden die Gemüse auf dem Markt gekauft, so kann man von Erbsen und Dickebohnen von jeder Sorte 1 Pfd. ($^1/_2$ Kilogr.), von Schneid- und Salatbohnen $^3/_4$ Pfund ($^3/_8$ Kilogr.) rechnen. Zu Wirsinggemüse und von weißem Kappus nehme man für 6 Personen drei Köpfe von mittlerer Größe, von rothem Kohl oder Kappus zwei Köpfe.

Von eingemachten Gemüsen mache man sich nach Bedarf ein bestimmtes Maß, so auch von Kartoffeln.

Hülsenfrüchte. Linsen als Gemüse, unter Hinzufügung von etwas Mehl und Essig nebst einem Schüsselchen Kartoffeln $1\,^1/_4$ Maaß ($1\,^1/_2$ Liter).

Weiße Bohnen als Gemüse, 1 Maaß ($1\,^1/_8$ Liter); mit Kartoffeln dazu, $^3/_4$ Maaß ($^7/_8$ Liter).

Weiße Bohnen zur Suppe mit Kartoffeln darin gekocht und etwas Mehl angerührt, $^1/_2$ Maaß ($^1/_2$ Liter).

Erbsen zur Suppe, 1—$1\,^1/_4$ Maaß ($1\,^1/_8$—$1\,^1/_2$ Liter); mit einigen Kartoffeln darin gekocht, $^3/_4$ Maaß ($^7/_8$ Liter).

Verschiedenerlei. Stockfisch im trockenen Zustande berechnet, als einzelnes Gericht mit Kartoffeln, $1\,^1/_2$ ($^3/_4$), gewässert 3 Pfd. ($1\,^1/_2$ Kilogr.).

Graupen und Zwetschen für den Mittagstisch statt Gemüse, von jedem Theile $^3/_4$ Pfund ($^3/_8$ Kilogr.).

Graupen mit Kartoffeln als sättigende Suppe, $^1/_4$ Pfd. ($^1/_8$ Kilogr.).

Reis mit Milch dicklich gekocht, für den Mittagstisch etwa nach einer durchgerührten Kartoffelsuppe, 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.).

Löffelreis von Milch, wobei etwas Mehl hinzugerührt wird, für den Abendtisch, 12 Loth (20 Neuloth).

Reis für Buttermilchsuppe, bei Hinzufügung von etwas Mehl, 6 Loth (10 Neuloth).

Hafergrütze mit Zwetschen für Suppe $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.), Zwetschen à Person 12 Stück.

Reis, feine Graupen, Figurennudeln und Fadennudeln für Fleischsuppe, 4 Loth ($6\,^2/_3$ Neuloth). Letztere werden vorher zerbröckelt.

Reibekuchen für den Abend mit einer Tasse Thee 18—20 Stück dicke Kartoffeln.

Tranchiren.

Ein geschicktes Tranchiren erhöht bei den Fleischspeisen in nicht geringem Maße Ansehen und Wohlgeschmack, aber es dient auch zum Vortheil, indem dadurch viel mehr ansehnliche Stücke geschnitten werden können, als wenn das Fleisch zerfetzt wird. Freilich gehört dazu eine behende Führung des Messers und Uebung. Häufig wird das Tranchiren vom Hausvater besorgt, wo das jedoch nicht geschieht, da werden der jungen Hausfrau folgende Bemerkungen vielleicht dienlich sein, welche indessen keinen Anspruch auf die höhere Tranchirkunst machen, sondern sich hauptsächlich auf den Familientisch beziehen.

Vorab wird es nothwendig sein, sich mit den Knochengelenken bekannt zu machen, um dieselben mit Leichtigkeit zu zertheilen. Da an verschiedenen Fleischstücken die Knochen ohne Gelenke sind, wie es z. B. bei solchen der Fall ist, die aus Rücken und Brust des Rehes, Hirsches, Schweines, Hammels und Kalbes bestehen, so ist der Hausfrau zu rathen, sie vor der Zubereitung mittelst einer Fleischsäge oder eines Fleischbeiles an verschiedenen Stellen glatt zertheilen zu lassen, doch so, daß das Fleisch unbeschädigt bleibt.

Auch hat man beim Tranchiren darauf zu sehen, wie die Fleischfasern gehen, indem quer dagegen geschnitten werden muß. Geschieht das nicht, so wird man das Fleisch weniger milde und die Stücke weniger ansehnlich finden. Ferner ist dazu ein spitzes, sehr scharfes Messer, welches nicht zu schwach sein darf, erforderlich. Das Zerschneiden des Fleisches darf nicht mit zu starkem Druck geschehen, da sonst der Saft zu sehr herausfließen würde; das Messer muß sägend und mit Leichtigkeit geführt werden. Wenn die Fleischstücke es gestatten, so zerlege man sie in dünne Scheiben, deren Größe selbstredend vom Ermessen der Hausfrau abhängt; übrigens richtet man die Stücke einigermaßen nach der Art des Fleisches ein; von feineren Fleischsorten schneidet man die Scheiben weniger groß, als von gewöhnlichen. Man

ordne dieselben zierlich auf einen erwärmten Fleischteller, lege, wenn sich Fett und Farce vorfindet, auf jede Scheibe ein Stückchen desselben, gebe von dem vielleicht herausgetretenen Saft etwas darüber, sorge dafür, daß mit dem Fleisch zugleich die Sauce herumgereicht werde und suche das Ganze möglichst rasch auszuführen.

Doch muß nicht nur darauf gesehen werden, das Fleisch hübsch zu zerlegen, sondern auch zugleich das Stück ansehnlich zu erhalten. Für den Familientisch schneide man nicht mehr als gegessen wird, damit letzteres bei nochmaligem Gebrauch wieder ansehnlich zur Tafel komme und abgeschnittene Stücke nicht ihren Werth verlieren.

Ehe wir zum Tranchiren der einzelnen Stücke übergehen, sei noch bemerkt, daß ein Roast-Beaf, andere Braten und Rippenstücke so auf die Schüssel gelegt werden, daß bei ersterem der Mürbebraten, bei letzterem die dicke fleischige Seite nach oben kommt. Bei Geflügel legt man stets die Brust nach oben.

1. **Roastbeaf.** Der Mürbebraten wird zuerst behende vom Roastbeaf abgetrennt und in schräger Richtung über die Fasern in halbe fingerdicke Scheiben geschnitten. Dann legt man das Stück auf die andere Seite, schneidet der Breite nach glatte dünnere Scheiben und sorgt, daß jedes Stück etwas Fett erhält.

2. **Sauerbraten, Beaf à la Mode, Rippenstück, Rauch- und Pökelstück.** Die beiden ersteren werden quer durch die Fleischfasern in glatte feine Scheiben geschnitten, welche, wenn sie zu groß sein möchten, einmal getheilt und mit einem Stückchen Fett versehen werden. Bei den letzteren Stücken schneidet man gleichfalls quer durch die Fleischfasern, doch auch durch die Knorpeln bis auf die Knochen.

3. **Geräucherte Zunge** wird in schräger Richtung, als Beilage zum Gemüse in halb fingerdicke, zum Butterbrod in feine Scheiben geschnitten. Erstere werden auf ein längliches Schüsselchen reihenweise, eine Scheibe zur Hälfte auf der anderen, letztere kreisförmig aufeinander liegend, angerichtet.

4. **Kalbsbraten.** Wünscht man die Keule mit einigen daran befindlichen Rippen zu braten, was indeß nur für einen Familientisch passend ist, so werden diese vorher einmal quer eingeknickt und warm verbraucht. Ebenfalls theilt man den vordern Rückgratsknochen so, daß beim Tranchiren sich an jeder ein Stückchen vom Knochen befindet.

Weiterhin werden längs des Rückgratsknochens quer dünne Scheiben bis zum Schwanzstück hin abgeschnitten. Wird die Niere (für Manche ein Leckerbissen) mit zerlegt, so zertheile man sie in kleine Stücke und lege sie zwischen die Scheiben. Ebenso geschehe es, wenn der Braten gefüllt worden ist, mit der Farce.

5. **Kalbskopf.** Die Haut vom Kopf wird kreuzweis aufgeschnitten, der Schädelknochen aus einander gebogen, das Gehirn mit dem Löffel herausgenommen, auf einen Teller gelegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Dann werden die Ohren in kleine Stücke zerschnitten, das übrige Fleisch in dünne Scheiben zerlegt und jedem Stück etwas Gehirn und ein Stückchen Zunge beigefügt. Unter den verschiedenen Theilen ziehen Manche den Gaumen, Andere das Fleisch unter der Kinnlade vor.

6. **Hammelsrücken.** Vorab wird dem Rückgrat entlang, dicht am Knochen, ein tiefer Schnitt gemacht, dann werden von oben nach unten bis auf den Knochen glatte dünne Scheiben abgeschnitten, welche in passende Stücke zertheilt werden.

7. **Hammelskeule.** Für den Familientisch wird der Braten am Bein angeschnitten, weil solche Stücke besser warm als kalt zu gebrauchen sind. Bei Gesellschaftsessen aber läßt man diesen Theil unberührt, schneidet etwas höher hinein, zerlegt das Fleisch in dünne glatte Scheiben und versieht jedes Stück mit etwas Fett. Nachdem die obere Seite tranchirt ist, wird selbstredend bei der unteren weiter fortgefahren.

8. **Roher Schinken.** Beim Gebrauch eines rohen Schinkens für einen kleinen Haushalt ist es am nutzbarsten, solchen in der Mitte mit einem scharfen Messer zu durchschneiden, den Knochen glatt durchzusägen, die Schnittseite des zu bewahrenden Stücks mit Meerrettig- oder Weinblättern zu bedecken und ihn dann, ehe sich Schmeißfliegen ansetzen, in Stroh und Leinen gepackt, oder in einem ganz dichten Sack in der Vorrathskammer hängend, aufzubewahren. Von der anderen Hälfte schneide man mit einem scharfen Messer einen Streifen der Schwarte nebst einem Theil des Fettes ab und vom Schinken dünne Scheiben, wobei man das Messer mehr sägend als drückend gebraucht. Das Schneiden muß ganz gleichmäßig bis auf die Knochen geschehen, so daß keine Seite vorsteht. Es geht so nichts verloren und das Stück bleibt bis zum letzten Rest in bester Ordnung. Die Scheiben lege man auf ein Küchenbrett, entferne alles Unansehnliche, auch so viel Fett, daß nur noch ein fingerbreites Rändchen daran bleibt, ordne sie glatt auf eine Schüssel und verziere sie mit Petersilie oder mit anderen grünen Blättern und kleinen Blumen. Der also servirte Schinken wird mit gröblich gestoßenem Pfeffer und Senf als Beilage zu verschiedenen Sommergemüsen gegeben.

Schinken zum Butterbrod schneide man in möglichst feine Scheiben, entferne alles Harte nebst der Schwarte, auch darf nicht gar zu viel Fett daran bleiben, doch auch nicht zu viel entfernt werden. Die Scheiben lege man auf einander, schneide sie in möglichst feine Streifen und richte sie zierlich an. Die Schnittfläche des Schinkens werde nach vorstehender Angabe behandelt und das Stück mit Papier zugebunden, wodurch die erste Scheibe nicht verloren geht.

9. **Gekochter Schinken.** Derselbe muß so lange langsam gekocht werden, bis sich das Magere leicht durchstechen läßt. Die besten Stücke befinden sich nach der Mitte hin, und wird, wenn man solche zuerst zu haben wünscht, auf ein Drittel des Schinkens quer ein grader Schnitt gemacht bis auf den Knochen. Dann schneidet man das Fleisch in dünne Scheiben, welche getheilt werden.

10. **Schweinsbraten und gefüllte Schweinsrippe.** Ersterer wird wie Sauerbraten tranchirt; letztere vor dem Füllen der Länge und Breite nach derartig eingeknickt, daß das Fleisch möglichst unverletzt bleibt. Dasselbe wird in passende Stücke zerlegt und jedes Stück mit einem Theil der Füllung versehen.

11. **Spanferkel** bringe man auf dem Bauche liegend, mit einer Zitronenscheibe im Maul auf die Tafel: doch darf es vor dem Gebrauch nicht lange stehen, muß vielmehr rasch zerlegt werden, weil sonst die krosse (resche) Haut, welche als das Beste am Spanferkel gilt, weich würde. Um übrigens dem Weichwerden der Haut in etwa vorzubeugen, wird von erfahrenen Köchinnen beim Anrichten ein Schnitt in's Genick desselben gemacht, damit an solcher Stelle dem Safte ein Ausweg verschafft wird.

Beim Tranchiren werde durch den bemerkten Einschnitt fortgefahren, um den Kopf vom Rumpf zu trennen. Von ersterem lös't man die Kinnlade und sodann die Ohren mit möglichst vieler Haut ab, zertheilt sie in Stückchen, spaltet den Kopf, hebt das Gehirn mit einem Löffel heraus, bestreut es mit Pfeffer und feinem Salz und gibt dies Alles herum. Unterdeß wird der übrige Theil möglichst schnell tranchirt, indem man einen Finger breit vom Rückgratsknochen an beiden Seiten der Länge nach mittelst eines graden Schnittes Schultern und Schenkel ablöst, beide Seiten nebst Rückgrat in fingerbreite Stückchen zerlegt und solche rasch auf eine Schüssel ordnet.

12. **Bratwurst, Saucissen.** Hierbei ist nur zu bemerken, daß dieselben an Ansehen gewinnen, wenn sie in schräger Richtung geschnitten werden. Die Größe der Stücke hängt davon ab, ob eine oder verschiedene Beilagen gegeben werden.

13. **Cervelat- oder Sommerwurst.** Beim Anschneiden derselben nehme man mit einem sehr scharfen Messer die erste dicke Scheibe weg, schneide dann die Haut an vier Stellen so weit ein als man es für nöthig hält, ziehe sie herunter, lege die Wurst auf ein Küchenbrett und schneide Scheiben in schräger Richtung davon ab; zum Butterbrod ziemlich dünn, als Beilage zum Gemüse von der Dicke eines halben Fingers. Ist die Wurst noch einigermaßen frisch, so geschehe das Schneiden ohne Druck sägend, damit die Scheiben ganz glatt werden und eine gute Form erhalten. Zum Butterbrod lege man dieselben entweder kreisförmig, eine Scheibe zur Hälfte auf der andern liegend, oder reihenweise zierlich aufeinander; als Beilage in 2—3 Reihen auf eine längliche Schüssel, welche mit kleinen Blättern und Blumen verziert werde.

Zum Aufbewahren der angeschnittenen Wurst bedecke man sie mit der ersten Scheibe, ziehe die Haut glatt darüber, drehe sie oben fest zusammen und bringe dieselbe wieder an ihren Ort.

14. **Reh- und Hirschziemer.** Beim Tranchiren wird längs des Rückgratsknochens ein tiefer Schnitt gemacht, das Fleisch vom Gerippe abgelöst, etwas schräg in Scheiben geschnitten und mit dem herausgeflossenen Saft zierlich auf die Fleischschüssel gelegt.

15. **Reh- und Hirschkeule** werden wie Hammelskeule tranchirt.

16. **Hasenbraten.** Ein geschickter Zerleger versteht mittelst eines Hasenbrechers die Wirbel des Rückgratsknochens durch Hineinstechen und Umbiegen leicht zu zertheilen, wobei an jedem Stückchen das Fleisch glatt durchgeschnitten wird. Da aber wenige Hausfrauen damit fertig werden möchten, so ist zu rathen, den Rückgratsknochen vor dem Braten glatt zu durchtheilen.

17. **Wildschweinskopf.** Von demselben werden dünne Scheiben geschnitten. Wenn der Kopf ziemlich groß ist und ein Theil des Halses sich daran befindet, so schneide man quer über den Hals bis auf die Knochen. Zu den Lieblingsstücken verschiedener Personen gehören die Backen, der Rüssel, die Zunge, der Gaumen und das Fleisch zwischen den Kinnladen.

18. **Puter** (Schruthahn). Brust und Oberschenkel sind die besten Theile. Zuerst wird der Schenkel vom Rumpfe weggenommen und der obere Theil vom unteren Theile im Gelenk getrennt. Letzteres ist das schlechteste Stück. Dann nimmt man an der angeschnittenen Seite den Flügel weg, theilt ihn im Gelenk, fährt mit dem Messer vom Halse an so längs dem Brustknochen her, daß das Fleisch sich davon löst, und schneidet es bis auf den Knochen in schräger Richtung in

lange dünne Scheiben. Dann werden die zerlegten Theile ansehnlich in eine Schüssel geordnet und jedesmal ein kleines Stück von der inwendigen Füllung beigefügt. Ist das Fleisch an beiden Seiten weggenommen, so wird bei einem Gesellschaftsessen das Uebrige nicht tranchirt. Für einen Familientisch aber werden, nachdem Brust, Flügel und Schenkel zerlegt sind, vom Brustknochen das Halsbein und die beiden Seitenknochen getrennt und die Rippe vom Rücken geschnitten. Man theilt letztere in zwei Theile und schneidet vom hinteren Stück die Seitenknochen.

19. **Kapaun und Huhn.** Von Beiden werden vorab die Flügel im Gelenk und darauf die Keulen vom Rumpfe getrennt. Dann schneidet man wie beim Puter das Brustfleisch schräg in lange, dünne Scheiben, lös't das Brustbein und die Seitenknochen vom Rumpfe ab und zerlegt den Rücken in zwei Theile.

20. **Gans** wird wie Puter tranchirt. Die Flügel werden vor der Zubereitung abgeschnitten.

21. **Ente.** Man trennt die Keulen und das Halsbein vom Rumpfe, schneidet das Brustfleisch in Scheiben, lös't die Seitenknochen am Brustbein ab und zerlegt den Rücken in zwei Theile.

22. **Kücken** (junge Hahnen und junge Tauben). Erstere werden in vier gleiche Theile, letztere der Länge nach in zwei Hälften zerlegt. Sind die Tauben groß und stark gefüllt, so schneidet man sie in viele Theile.

23. **Fasan** wird wie Kapaun zerlegt.

24. **Schnepfe.** Dieselbe wird nach Belieben in vier Theile tranchirt, wenn sie indessen weiter reichen soll, so schneide man die Brust an jeder Seite vom Knochen ab und in zwei lange Scheiben, dann trenne man die Keulen vom Rumpfe und solche in zwei Stücke.

25. **Feld- oder Rebhuhn** wird wie Kücken zerlegt.

26. **Fisch** wird mit einer auf der Schüssel liegenden Fischschaufel aufgetragen und servirt.

Von den einzelnen Räumen des Hauses.

Flur oder Gang und Haustreppe.

Nach dem Flur oder Vorhaus wird von Fremden die Hausfrau beurtheilt. Fehlt an der Treppe oder vor der Hausthüre

die nöthige Vorrichtung zum Reinigen der Füße, wird erstere nicht rein gehalten, steht oder liegt im Vorhause oder Gang dies und jenes herum, was nicht dahin gehört, so läßt solches unmöglich auf eine ordnungsliebende Hausfrau schließen. Im Vorhause darf niemals das Geringste, wie man zu sagen pflegt, aus der Hand hingelegt werden, was den Dienstmädchen strenge anempfohlen werden muß. Die Einrichtung hängt vom Stand und den Verhältnissen ab; doch wie es auch sei, Propretät darf man nicht darin vermissen. Das Abstäuben der Decken und Wände, das Reinhalten des Fußbodens, der Holzbekleidung und Fenster muß hier eben so wohl wie in den Zimmern, beachtet werden.

Wohnzimmer.

Bei der Einrichtung eines Hauses werden nicht selten die besten und freundlichsten Zimmer für Gesellschaftszimmer bestimmt und man begnügt sich für Wohn- und Schlafzimmer mit engen oder der Sonne entlegenen, wol gar mit feuchten Gemächern, ohne die traurigen Folgen zu bedenken, welche oftmals daraus entstehen. Hübsche Gesellschaftszimmer sind höchst angenehm, doch kommt es dabei weniger auf eine gesunde und freundliche Lage an. Das Wohnzimmer aber, als derjenige Raum des Hauses, in welchem die Familie den größten Theil des Tages verlebt, verdient nächst dem Schlaf- und Studirzimmer des Mannes, die erste Berücksichtigung.

Bei der Wahl des Wohnzimmers sehe man also hauptsächlich auf trockene Wände, auf hinlängliche Höhe und Räumlichkeit. Sollte es möglich sein, eine freundliche Lage, welche nicht der Sonne entbehrt, damit zu verbinden, so würde es sehr erwünscht sein.

Die Ausstattung des Wohnzimmers sei dauerhaft, einfach und geschmackvoll. Hierbei ist es eine Hauptsache, daß die ganze Einrichtung mit einander harmonirt und sowohl Tapeten, Vorhänge und Tischdecken so gewählt werden, daß sie den Eindruck von

Geschmack, Dauerhaftigkeit und wirklichem Gebrauch gewähren, als auch, daß die Möbel an Werth, Façon und Farbe zusammen passen und das Ganze nicht über die Verhältnisse hinausgeht. Einige messingene Häkchen an beiden Seiten des Thürrahmens eingeschroben, sollten in keinem Wohn- und Schlafzimmer zur Bequemlichkeit fehlen.

Die zweckmäßigsten Tapeten für ein Wohnzimmer sind recht einfache und solche, die nicht von der Sonne verbleichen und bei welchen sich mit einem etwas bedeckten Grunde (keiner matten Farbe) eine dem Auge wohlthuende, leichte Zeichnung verbindet. Selbredend macht eine helle Tapete ein Wohnzimmer bedeutend freundlicher als eine dunkelfarbige, aber sie erhält sich auch länger hübsch.

Bei der Wahl der Vorhänge und Tischdecken für's Wohnzimmer ist vorzugsweise Rücksicht auf solche zu nehmen, die sich gut halten und gewaschen werden können. Letztere sind von leinenem Damast in türkischroth oder rostgelb, wobei die rothe und gelbe Farbe in Baumwolle besteht, ganz besonders zweckmäßig, sie sind hübsch, in der Wäsche echt und gewähren überhaupt eine lange Dauer. Auch können graue leinene Damastdecken empfohlen werden, indem sie nach jeder Wäsche wieder neu erscheinen, und wenn nach jahrelangem Gebrauch die Farbe verblichen, so behält die Decke doch ihren Werth, da sie alsdann gebleicht und als Tischtuch gebraucht werden kann. Die Farbe der Tapete werde nach der Tischdecke passend gewählt, zu einer hellgrauen Tapete paßt bekanntlich jede Farbe.

Hinsichtlich des Möbelments im Wohnzimmer, ist ein Büffet höchst bequem, in dessen verschiedene Abtheilungen alles, was zum täglichen Speisetisch dient, in guter Ordnung gestellt werden kann. In Ermangelung des Büffets kann ein Consol oder Schrank dazu dienen, Kaffeeservice, Trinkgläser, Tischtuch und Servietten, tägliche silberne Löffel u. s. w. darin zu ordnen. Auch ist ein kleiner Tisch im Wohnzimmer sehr angenehm, um ihn zum Gebrauch überall leicht hinstellen zu können.

Doch wie auch die Ausstattung sein möge, eins lasse die junge Hausfrau im Wohnzimmer nicht fehlen, nämlich einen zweckmäßig eingerichteten Nähtisch. Das Weitere darüber ist bei „Nähtisch, Nähen und Nähwerk" bemerkt. Deßgleichen sorge sie für eine schließbare Schieblade, um sämmtliche Haushaltungsbücher darin zu bewahren, und für eine Schreibtafel zum Notiren nothwendiger Besorgungen. Auch sollte ein kleiner Wandkorb für ein Abputztuch in keinem Zimmer fehlen. Nicht weniger gehört in's Wohnzimmer ein kleiner feiner Haarbesen zum Abstäuben der Tischdecken und Möbel, und neben dem Ofen stehend, eine kleine Staubschaufel mit einem dazu bestimmten und darauf liegenden Haarbesen zum Aufkehren.

Ueberhaupt sollte man vorzugsweise das Wohnzimmer zu einem recht bequemen, wohnlichen und freundlichen Aufenthalt gestalten, was mehr oder weniger in jeder Lage geschehen kann; ist es ja nicht immer das Kostbare, was zur Bequemlichkeit und zum Ausputz dient.

Höchst unpraktisch ist es, das Wohnzimmer mit Stickereien und Nippsachen zu überladen. Eine solche Ueberfüllung macht in demselben keinen guten Eindruck, vielmehr gewährt sie einen ungemüthlichen Aufenthalt. Zudem findet man des nöthigen steten Putzens wegen, nicht selten ein mit allerlei modernen Zierrathen überladenes Wohnzimmer entweder in Unordnung, oder es wird nicht eigentlich als ein solches angesehen und gebraucht, sondern, um es zu schonen, ein ungemüthlicher Ort im Hause, wol gar des Mannes Schreibzimmer in Anspruch genommen.

Wie viel angenehmer aber wird es für den thätigen und einsichtsvollen Mann sein, wenn derselbe in ein gemüthliches, freundliches und einfaches Wohnzimmer tritt, dessen größter Schmuck zu jeder Zeit in Reinlichkeit und Ordnung besteht und das so recht geeignet ist, gern darin zu verweilen.

In Beziehung auf Ausputz gewähren einige Bilder an den Wänden eine hübsche Verzierung. Die Art derselben hängt davon ab, was angelegt werden kann; doch bedarf es zu einer freundlichen Auswahl nicht der theuren Oelgemälde; auch gute Litho-

graphien erfüllen bei anmuthiger Darstellung ihren Zweck. Aber man vermeide es, verschiedene nicht zusammen passende Gegenstände geschmacklos unter einander zu mischen, wie das z. B. bei biblischen Stücken und Genrebildern der Fall sein würde. Möchte man im Besitz von Kunstwerken verschiedener Art sein, so können sie an mehreren Wänden gruppirt, oder theils für Wohn-, theils für Gesellschaftszimmer bestimmt werden. Die Rahmen wähle man einfach, jedes Kunstwerk hebt sich darin weit mehr, als wenn der Rahmen das Bild überstrahlt. Auch sehe man darauf, daß Fliegenschmutz feucht abgeputzt werden könne. Uebrigens würde man bei unechten Goldrahmen wohl thun, sie vorher mit feinem Firniß überstreichen zu lassen, wo sie dann sauber gehalten werden können, ohne daß ihnen beim Putzen der Glanz benommen wird. Beim Aufhängen der Bilder besonders Rücksicht darauf zu nehmen, daß das Licht auf die Lichtseite des Bildes falle, bedarf wol kaum der Erwähnung. Beim Aufhängen oder Aufstellen der Spiegel sehe man, daß die Sonne nicht darauf wirke, weil dieselbe das Quecksilber angreift und dadurch das Glas blind und fleckig wird.

Nichts läßt mehr auf den Sinn der Hausfrau schließen, als die Art der Ausstattung des Wohnzimmers, die Wahl der Bilder und die Zusammenstellung derselben, und gibt solches von vorn herein dem praktischen Beobachter eine günstige oder unvortheilhafte Meinung.

Der lieblichste Ausputz der Zimmer besteht immerhin in einigen schönen, gut gepflegten Blumen an den Fenstern, auf Blumenhaltern oder Blumentischen und in hübschen Blatt- und Rankengewächsen auf Postamentchen, das einfachste Zimmer kann dadurch überaus reizend decorirt werden.

Studir- oder Schreibzimmer des Mannes.

Wo des Mannes Beruf es erfordert, da sei vor allem für ein freundliches, helles, bequemes und ruhiges Studir- oder Schreib-

zimmer gesorgt, was bei geistiger Thätigkeit oder bei Rechnungswesen so unumgänglich nothwendig ist. Um keine Störungen zu veranlassen, wird die rücksichtsvolle Gattin solchen Raum niemals für häusliche Verrichtungen beanspruchen, selbst nicht, wenn des Mannes Güte es gestatten würde. Ueberhaupt kann sie ihm nicht besser ihre Liebe beweisen, als wenn sie Sorge trägt, vorkommende Störungen, z. B. Kindergeräusch: Singen, Tanzen und Springen, sowie auch Unterbrechungen und namentlich für ihn lästige und zeitraubende Besuche möglichst fern zu halten, ganz besonders am Morgen, da in solchen ruhigen Stunden der Geist am meisten befähigt und zum Schaffen aufgelegt ist. Und gewiß wird dies der Hausfrau in den meisten Fällen möglich sein, wenn sie gewöhnliche Bestellungen annimmt, um sie ihrem Manne zur passenden Stunde mitzutheilen, oder eine gelegenere Zeit zum Wiederkommen bestimmt. Solche Fürsorge hat den größten Einfluß auf die Stimmung des Mannes und wird eine unverkennbare Rückwirkung auf das häusliche Leben ausüben.

Wünscht der Mann Morgens in seinem Zimmer allein zu frühstücken, wie es Männer bei geistiger Thätigkeit zu thun pflegen, so werde Alles, was dazu gehört, sauber und hübsch auf ein Theebrett geordnet und mit einem Male herein gebracht, um nicht durch öfteres Ein- und Ausgehen zu stören. Unter keiner Bedingung lasse die Hausfrau ihn auf's Frühstück warten, damit nicht durch ihre Schuld Zeit für ihn verloren gehe. Zeit sollte stets als ein unersetzliches Kapital betrachtet werden, wie und wo auch der Beruf unsere Wirksamkeit fordert. Die Gattin lobe es nicht an ihrem Manne, wenn er sich geduldig darein fügt, wie es eben kommt; sie kann sicher und gewiß annehmen, daß es der Familie ganz anders zum Wohl gereichen wird, wenn der Hausvater auf Pünktlichkeit und Hausordnung hält und bei seinem Schaffen die Zeit berechnet und benutzt.

In gleicher Weise kann die Hausfrau sich noch in einem andern Stück um ihren Mann verdient machen — es betrifft die Sorge für's Reinigen des Studirzimmers. Niemals darf diese

Arbeit den Dienstmädchen überlassen werden, da solche keinen Begriff davon haben, welche Verlegenheiten daraus entstehen können, wenn Bücher und Schriften durcheinander gerathen, wol gar Notizen und Papiere verloren gehen. Darum scheuen die Männer nichts so sehr, als Aufräumen und Reinmachen in ihrem Studirzimmer, und das mit vollem Recht. Die Hausfrau lasse das Reinigen in Abwesenheit des Mannes vornehmen, aber nicht anders, als in ihrem steten Beisein, weshalb sie sich nicht abrufen lassen darf. Unter keiner Bedingung darfst Du, junges Frauchen, den Schreibtisch einer anderen Hand anvertrauen; betrachte es als einen Liebesdienst, Deinem Manne dadurch Verlegenheiten fern zu halten, putze mit eigener Hand von jedem Buch, von jedem Blatt den Staub, merke Dir genau die Stelle, wo es lag, damit jedes Stück genau und sofort wieder dahin gelange. Versuche aber nicht Ordnung in den Papieren zu schaffen, Du würdest sicherlich dadurch keinen Dank ernten, wol aber Deinen Mann aus seiner Ruhe bringen. Ist so Alles vom Staube befreit, so bedecke den Schreibtisch mit einer hinreichenden Ueberlage, damit bei geöffneten Fenstern die Papiere nicht durcheinander wehen und rein bleiben. Im Uebrigen sei auf „Reinigen der Zimmer“ hingewiesen.

Hat der Mann sich davon überzeugt, daß er hierbei ruhig sein und sich auf sein sorgsames Frauchen verlassen darf, so wird sicherlich bei seiner Rückkehr ein reines Zimmer, mehr noch seine liebende Gattin, ihm eine willkommene und angenehme Erscheinung sein.

Und gewiß wird es ganz anders zu seinem Wohlbefinden dienen, als wenn er in einer unreinen Umgebung und Atmosphäre geistig schaffen muß. Aber es werden auch dadurch solche Männer, welchen eigentliche Reinlichkeit und Ordnung eben kein Bedürfniß waren, mehr und mehr Auge und Sinn dafür gewinnen, was anderenfalls manchen Frauen oft lebenslang zum Anstoß gereicht.

Schlafzimmer und seine täglichen Besorgungen.

Vor allem wähle man zum Schlafen ein vollständig trockenes, möglichst geräumiges Zimmer, wobei ein Fenster nach der Morgenseite sehr erwünscht sein würde. Nichts wirkt zerstörender auf die Gesundheit ein, als das Schlafen in feuchten Räumen, und wird dadurch nicht selten der Grund zu lebenslänglichem Siechthum, ja zum frühen Tode gelegt, wie unzählige Beispiele es lehren. Um nicht die Luft darin zu beschränken, stelle man nur die nöthigen Möbel hinein. Der Bettstelle gebe man einen möglichst geschützten Platz, wo weder die Zugluft von einer Thüre, noch von einem Fenster unmittelbar darauf einwirkt. Auch stelle man sie, der Augen halber, nicht einem sonnigen Fenster gegenüber, sollte kein geeigneter Platz für dieselbe da sein, so kann das Kopfende zum Fußende gemacht werden.

Im Uebrigen ist Licht und gesunde, reine Luft, also die größte Reinlichkeit, ein Haupterforderniß für ein Schlafzimmer. Wie die frische Luft im Freien die Gesundheit stärkt, so zuträglich auch ist sie in den inneren Räumen. Daher versäume man bei **trockenem** Wetter ein fleißiges Lüften nicht, sorge aber dafür, daß im Herbst und Winter die Fenster vor Sonnenuntergang geschlossen werden. Daß die Ausdünstung von Blumen im Schlafzimmer sehr schädlich wirkt, ist hinlänglich bekannt.

Was die so nöthige Reinlichkeit im Schlafzimmer betrifft, so ist bei unangestrichenem Fußboden doch nicht ein übertriebenes Schrubben damit gemeint. Jedenfalls ist es im Winter, wenn nicht im Schlafzimmer eingeheizt werden kann, namentlich bei einer schwachen Gesundheit besser, nicht die nächstfolgende Nacht darin zu schlafen. Sollte man indessen dazu genöthigt sein, so ist zu rathen, das Reinigen nur bei trocknem Wetter vorzunehmen, die sämmtlichen Vorarbeiten am vorhergehenden Nachmittag besorgen und dann am nächsten Morgen, möglichst früh, den Fußboden schrubben zu lassen. Geschieht solches gut, so wird bei geöffneten Fenstern am Abend keine Nässe mehr zu befürchten sein.

Dem Fußboden des Schlafzimmers einen Anstrich zu geben, kann übrigens nicht genug empfohlen werden, weil ein solcher nach dem Aufwischen in wenigen Minuten vollständig trocken ist. Wohlfeile Rezepte sind in einem besonderen Abschnitt mitgetheilt. Doch nun zu den täglichen Besorgungen im Schlafzimmer.

Nachdem die junge Hausfrau, ehe sie das Schlafzimmer verläßt, aufgeräumt hat, so, daß nichts darin umher liegt, lasse sie vor dem Frühstück die Betten ablegen, damit solche täglich gelüftet werden. Ist die Witterung weder feucht, noch nebelig, so geschehe das Lüften bei geöffneten Fenstern; anderenfalls und bei strenger Winterkälte ist es besser, die Betten bei geschlossenen Fenstern abzulegen, weil sonst Feuchtigkeit und zu viel Kälte sie durchdringt. Die Hausfrau halte streng darauf, daß das Dienstmädchen vor dem Ablegen sich Hände und Arme mit Seife rein wasche oder, was vorzuziehen ist, lange weiße baumwollene Armhandschuhe mit Fingern zum Reinhalten des Bettwerks gebrauche und eine im Schlafzimmer hängende, weiße Bettschürze mit daran befindlichem Latz umbinde, ehe es an's Werk geht. Zum Reinhalten des Fußbodens im Schlafzimmer dient das Anziehen eigens dazu bestimmter Pantoffeln. Vorab nimmt das Dienstmädchen die Bettteppiche weg, damit es sich nicht darauf stelle, schüttelt solche außerhalb des Fensters aus und legt sie so lange bei Seite, bis dieselben nach dem Kehren wieder auf ihren Platz kommen. Dieselben in's Fenster zu hängen, wie es häufig geschieht, bewirkt nur ein Verbleichen der Farben. Ist kein Bettschemel im Schlafzimmer, so setze man zwei Stühle zum Ablegen der Betten nebeneinander an's Fenster, nehme die Bettdecke der Länge und dann der Breite nach glatt zusammen und lege sie ordentlich auf die bemerkten Stühle. Ebenso geschieht es mit dem Ober- und Unterbetttuch. Zum Auflockern der sämmtlichen Kissen und Pfühle greife man bei den Ecken derselben kreuzweise einige Male hinein, lockere dann auch die untere Seite auf gleiche Weise, streiche die Federn glatt und lege die Kissen, also behandelt, eins nach dem andern ab. Ein Unterbett wird ebenso wie die Kissen aufgelockert und zum Lüften auf zwei

andere Stühle oder über die Bettlade gelegt. Die Matratze wird darin aufrecht gestellt.

Bei zwei Dienstmädchen lasse die Hausfrau sogleich nach dem Frühstück, andernfalls nach der ersten Küchenarbeit, das Schlafzimmer in Ordnung bringen. Zu dem Zweck wird der für das unreine Wasser im Schlafzimmer bestimmte Eimer (am besten ist derselbe von Eisenblech) mit herein genommen, ebenso ein zweiter reiner Eimer mit klarem Wasser, eine Seifenbürste und zwei Waschtücher, wovon das zweite, damit es nicht verwechselt werde, von abstechender Farbe sei. Das Zulegen des Bettes muß sich nach der gewohnten und gewünschten Lage richten, jedes Stück werde indessen grade und glatt aufgelegt. Die Unterlage, sei es eine Matratze oder ein Unterbett, muß jeden Morgen umgekehrt werden. Bei letzterem ist es eine Hauptsache, die Federn gleichmäßig zu vertheilen und sowohl die Rück- als Vorderseite etwas unterzustecken, wodurch es eine bequeme Lage werde. Den Pfühl lege man an's Kopfende und die Unterkissen dahin, wo sie gewünscht werden. Indem letzteres geschieht, wird häufig von den Bettmacherinnen aus Gewohnheit derb auf jedes Stück geklopft, wodurch aber das frühere Auflockern benachtheiligt wird. Das Unterbetttuch, welches nicht mit dem Oberbetttuch verwechselt werde, legt man so auf, daß die rechte Seite, gleichwie der breite Saum nach oben kommt und steckt es dann von allen Seiten glatt ein. Beim Kopfkissen werden die Federn größtentheils nach oben geschüttelt, die offene Seite wird nach der Wand hin gelegt oder nach unten gekehrt und der Saum untergeschoben. Zum gleichmäßigen Verschleiß der Kissenzüge dient es, eine Woche den Namen nach oben und die andere Woche nach unten zu legen. Das Oberbetttuch bringe man so darauf, daß sowohl die linke Seite als auch der breite Saum und die überflüssige Länge nach oben kommt. Nach dem Auflegen der Bettdecke wird der obere Theil des Betttuches darüber gelegt und dieselbe nach allen Seiten hin glatt eingesteckt. Ein gut, bequem und ordentlich gemachtes Bett beweist Geschick und Ordnungssinn.

Nach dem Bettmachen gieße das Mädchen alles unreine Wasser in den dazu bestimmten Eimer, in dem andern mache sie den Waschtisch und die Waschschalen klar und trockne sie mit dem reinen Tuche. Das Nachtgeschirr wird von innen und außen mit dem zweiten Tuche über dem unreinen Eimer ausgewaschen und abgetrocknet. Hat man ein lackirtes Stubeneimerchen neben dem Waschtisch stehen, um unreines Waschwasser hineinzugießen, so werde auch solches gereinigt. Nachdem wird, um Staub zu vermeiden, der Fußboden gewischt oder gekehrt, wie es beim „Reinigen und Putzen der Zimmer" bemerkt ist. Zuletzt werden bei nicht angestrichenen Dielen vorkommende Schmutzflecken auf dem Fußboden mit der Bürste vorgenommen und die Möbel abgewischt. Dann ist noch reines Trink- und Waschwasser zu besorgen, welches am Abend mit frischem gewechselt wird.

Falls ein Teppich im Schlafzimmer liegt, lasse man die Geschirre auf dem Gange reinigen, im Uebrigen ist das Hinaustragen nicht rathsam, indem sie häufig zerstoßen werden und Zeit verloren geht. Um den Teppich nicht vor der Zeit durch tägliches Kehren abzunutzen, werde er wöchentlich nur einmal abgefegt, jeden Morgen aber beim Reinmachen des Zimmers das darauf Liegende abgesucht.

Ist die Hausfrau im Besitz eines Gartens, so muß das Stubenmädchen daran gewöhnt werden, den Schmutzeimer über die Düngergrube, doch nicht immer auf eine Stelle, auszugießen und ihn dann zu reinigen. Auch werde jedesmal der reine Eimer sammt Waschtüchern, welche Gegenstände einzig und allein für's Schlafzimmer bleiben müssen, ausgewaschen und an den bestimmten Platz gebracht. Obgleich das tägliche Reinigen des Schlafzimmers vielerlei Verrichtungen erfordert, wird doch ein geübtes und reinliches Mädchen eine Ehre darin suchen, bald mit dem Ganzen fertig zu sein.

Kinderstube.

Ein trocknes, geräumiges und etwas sonniges Zimmer hat auf die Gesundheit der Kinder großen Einfluß und würde hierbei, der nöthigen Aufsicht wegen, die Nähe des Wohnzimmers höchst erwünscht sein. Daneben ist Verschiedenes sehr der Beachtung werth, und dient dazu hauptsächlich, die lieben Kleinen vor Schaden, wol gar vor Unglück zu bewahren.

Vorab wird die junge Mutter auf einen ebenen Fußboden aufmerksam gemacht, wodurch die Kinder mehr und mehr vor Fallen geschützt werden. Im Uebrigen lasse man im Kinderzimmer nichts liegen, was irgend eine Verletzung herbeiführen könnte, wozu namentlich Scheeren, Messer und Nadeln gehören. Nicht weniger gefährlich ist das Spielen mit Bohnen, kleinen Griffeln und Fingerhut, indem die Kinder geneigt sind, dergleichen Gegenstände sofort in Nase und Mund zu stecken. Aus diesem Grunde gebe man ihnen auch keine bemalten Spielsachen, da sich mitunter gefährliche Farben daran befinden. Die Wiege oder das Bettchen werde so gestellt, daß nicht der Zug der Thüre, auch nicht das Licht direct darauf wirke; auch sei dafür gesorgt, daß die Fenster fest schließen und nur dann geöffnet werden, wenn kein Kind im Zimmer ist. Um der Gefahr des Verbrennens vorzubeugen, kann nicht genug vor Liegenlassen von Streichhölzern gewarnt werden, da schon manches Kind dadurch seinen Tod gefunden hat. Aus gleichem Grunde sollte man den Ofen mit einem Geländer, inwendig zum Zuschieben, einrichten. Siehe „Bemerkungen verschiedener Art", Nr. 1 und 2.

Hinsichtlich der Reinlichkeit darf ein fleißiges Lüften nicht versäumt werden. Das Gedeihen der Kinder hängt eben so sehr von reiner Luft und großer Reinlichkeit des Körpers, als von gesunder Nahrung ab. Darum ist es so wichtig, das Kinderzimmer und die darin befindliche Luft rein zu erhalten. Die Wärterin werde daran gewöhnt, nichts Unreines darin stehen zu lassen, vielmehr alles, was Geruch oder Dunst verursacht, schnell zu ent-

fernen. Aber es ist auch eine nothwendige Bedingung, daß sie sich am eigenen Körper rein hält, sowohl durch Waschen, als reines Kleiden, was ganz besonders erforderlich ist, wenn die Kinder noch klein sind und von derselben getragen werden. Daß keine Wäsche im Kinderzimmer gebügelt werden darf, da der dadurch entstehende Dunst gar zu schädlich auf ein zartes Leben einwirkt, bedarf wol kaum der Erwähnung. Das Lüften geschehe in kalter oder feuchter Jahreszeit weder am frühen Morgen, noch gegen Abend, wo die Nebel sich lagern, am besten geschieht es einige Mal am Tage. Vor allem vermeide man ein starkes Einheizen; nichts schwächt die Kinder mehr und führt leichter Erkältungen herbei. Darum ist im Kinderzimmer ein Thermometer fast unentbehrlich; nach ärztlicher Vorschrift soll eine Temperatur von 16 bis 17 Grad Reaumur Wärme die geeignete sein.

Mit der Reinlichkeit werde auch Ordnung im Kinderzimmer eingeführt und erhalten. Es muß eine ordnende Hand unermüdlich sein, um Auge und Sinn der Kinder frühzeitig daran zu gewöhnen. Schon aus diesem Grunde ist es so wichtig, Kinder und Wärterin gut zu beaufsichtigen. Darum versäume man auch nicht, den Schrank oder die Kommode, worin die Kinderwäsche liegt, oftmals nachzusehen, damit man sich überzeuge, ob nichts fehle, ob nicht hier oder dort etwas auszubessern sei, ob alles an seinem bestimmten Platz liege und daß die Wärterin wisse, es muß so und darf nicht anders sein. Auch ist es nothwendig, Ordnung in den Spielsachen zu halten und nach jedem Gebrauch aufzuräumen. Kinder von drei Jahren können schon zum Aufräumen ihrer Spielsachen angeleitet werden, indem man selbstredend dabei helfen muß. Die Verfasserin kannte ein Kind im Alter von vier Jahren, einen Knaben von äußerst energischer, kräftiger und prächtiger Natur, der ohne Ausnahme, wenn er mit Spielen aufhörte, seine Spielsachen in einen kleinen, hölzernen Wagen selbstständig ordnete. Zwei Bilderbücher machten die Unterlage, darauf stellte er zwei Schachteln mit Bausachen und Soldaten dicht neben einander, zum Ausfüllen der Lücken nahm er Kleinigkeiten, z. B. ein

Döschen mit einem Stück Griffel und Bleistift und dergleichen mehr. Seinem Jägdhörnchen sammt der kleinen Flinte gab er hängend einen Platz, den Wagen aber trug er jedesmal unter einen kleinen Seitentisch; er nannte diesen Raum seine Remise.

Glücklich die Kinder, welche von einer sorgsamen Mutter überwacht werden, die sich in keiner Weise unbedingt auf die Wärterin verläßt, die es sich vielmehr zur heiligsten und liebsten Aufgabe stellt, so viel es sein kann, für ihre Kinder zu leben und sie vernünftig zu erziehen! Die gesegnetsten Früchte werden ihre Mühen auf's Schönste belohnen.

Gesellschaftszimmer.

Die Verschiedenheit des Standes und Vermögens läßt namentlich bei den Gesellschaftszimmern die specielle Ausstattung übergehen. Zudem ist es nicht schwierig, bei reichen Mitteln eine hübsche Einrichtung zu treffen, wobei alles — Möbel- und Kronleuchter, Bilder und übriger Ausputz, Bewirthung und Bedienung, mit einander harmoniren kann.

Was Bilder und Figuren betrifft, so finden wir mitunter, daß Männer mehr Rücksicht auf die Kunst, als auf den Charakter des Stückes nehmen. Es ist aber Sache der Gattin, die Wahl treffen zu helfen. Niemals werden wir finden, daß eine Frau von sittlich-weiblichem Gefühl sich dazu versteht, Bilder und Figuren, welche das weibliche Zartgefühl beleidigen, aufzuhängen und aufzustellen, und wären es die größten Kunstwerke, welche nicht selten von Künstlern einen anstößigen Charakter erhalten. Freilich nennen dies einige Männer Blödsinn und sprechen ihren Frauen vor, daß solche Penibilität veraltet sei und hochstehende Frauen darüber erhaben sein müssen. Es gibt indeß Verschiedenes, und dazu gehört namentlich diese Sache, was die Frau besser wissen muß und wobei sie auch eine Stimme hat und sich nicht irre machen lassen darf.

Kostbar ausgestattete Gesellschaftszimmer eignen sich indessen für die wenigsten Verhältnisse, ein Glück, daß sie nicht das gesellige Leben bedingen. Den angenehmsten Eindruck auf die Gäste macht jedenfalls eine solche Ausstattung und Bewirthung, welche nicht Stand und Mittel des Gastgebers übersteigen. Auch bei geringeren Mitteln kann die Einrichtung des besseren Zimmers ganz freundlich und hübsch sein, Geschmack und Leichtigkeit in der Anordnung dessen, was uns zu Gebote steht, ist immerhin die Hauptsache. Und dazu bietet ganz besonders, wie es schon beim Wohnzimmer bemerkt ist, eine hübsche Ausschmückung von Blumen die Hand. Bringt die Hausfrau eine angemessene Bewirthung, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit und wo möglich eine angenehme und belebende Unterhaltung damit in Verbindung, so möchte man fragen, was fehlt, um sogar etwas verwöhnte Gäste zu befriedigen?

Hinsichtlich der Sorge, das Gesellschaftszimmer lange hübsch zu erhalten, sei die junge Hausfrau auf Folgendes aufmerksam gemacht. Nach einer Herrengesellschaft öffne man zum Abziehen des Cigarrenrauchs beide Ofenthüren. Falls weißgrundige Sophakissen vorhanden sind, so stecke man sie in die dazu bestimmten weißen, stark gebläuten Ueberzüge und bringe sie dann nebst den in einem Tuche zugefalteten Tischdecken an den bestimmten Platz. Die Behandlung von letzteren ist beim „Reinigen und Putzen der Zimmer und Möbel" mitgetheilt. Am folgenden Tage werde das Zimmer sogleich wieder in beste Ordnung gebracht und das Niederlassen der Rouleaux nicht versäumt, damit die Farben nicht von der Sonne verbleichen und die Vorhänge nicht vor der Zeit mürbe werden.

Logir- oder Fremdenschlafzimmer.

Zum Logirzimmer als ein solches, das nur zeitweise gebraucht wird, wählt die Hausfrau gewöhnlich eben nicht das beste. Betten aber sind eben so sehr als Leinwand geneigt, Feuchtigkeit aus der Luft aufzunehmen, die ganz besonders im Winter in Zimmern vorhanden ist, welche der Sonne entbehren und selten gebraucht werden. Darum ist es gegen den Gast unsere erste Pflicht, in kalter und feuchter Jahreszeit die Betten in bemerkten Fällen vor dem Gebrauch am Ofen zu durchwärmen, eben so Betttücher und Bezüge vor dem Auflegen am Ofen nachzutrocknen und das Zimmer zu lüften. Wird diese Vorsicht nicht angewandt, so kann, wie die Erfahrung es lehrte, in einer einzigen Nacht beim Schlafen in einem feuchten Bett der Grund zu Rheumatismus oder Husten und zu langwierigen, lebensgefährlichen Krankheiten gelegt werden. Die junge Hausfrau wolle diese Vorsicht nicht unberücksichtigt lassen, sie kann auf keine Weise so gut für den Gast sorgen und demselben nicht besser ihre hausmütterliche Gastfreundschaft beweisen.

Im Uebrigen sei das Logirzimmer reinlich und nett und für alles gesorgt, was dahin gehört und zur Bequemlichkeit des Gastes dient. Der Waschtisch sei neben Handtuch, Waschwasser und Seife mit frischem Trinkwasser und der Nachttisch mit einer Dose Streichhölzer versehen. Auch werde daran gedacht, die Rouleaux niederzulassen und für den männlichen Gast einen Stiefelknecht hinstellen zu lassen. Bei solchen Anordnungen ist der Hausfrau zu rathen, selbst nachzusehen, damit sie weiß, daß alles ihren Wünschen gemäß besorgt sei.

Schlafkammer der Dienstboten.

Eine gute Hausfrau hält auch die Dienstbotenkammer ihrer Fürsorge werth, stattet sie nach Gebühr aus und sieht wenigstens wöchentlich einmal nach, ob Reinlichkeit darin unterhalten werde.

Hierbei läßt sie, wie solches im „Sparsystem der Hausfrau“ näher bemerkt worden, die Betten nicht außer Acht. Die Kammer werde täglich gelüftet, wenn nicht täglich, doch alle zwei Tage rein gekehrt und im Sommer alle vierzehn Tage, wenn's sein kann wöchentlich, geschrubbt, was für diesen Raum in gewisser Beziehung durchaus nothwendig ist und zur Reinlichkeit der übrigen Zimmer dient.

Manche Hausfrauen lassen sich in Rücksicht einer solchen Theilnahme für die Dienstboten viel zu Schulden kommen. Es gibt sogar in größeren Städten vielfache Beispiele, daß der schlechteste Ort des Hauses — ein feuchtes Kellergeschoß oder ein dumpfer Winkel unter der Treppe den Dienstboten zur Schlafstelle angewiesen wird, während der Luxus und die Bequemlichkeitsliebe despotisch jeden Raum in Anspruch nehmen. Die Verfasserin hat dieses sogar in einer großen Stadt gefunden, wo im Uebrigen christliche Gesinnungen zu Hause sind und man also annehmen muß, daß hier mehr ein einmal eingeführter alter Brauch, als große Lieblosigkeit zum Grunde liege. Freilich würden die Dienstboten in dieser Beziehung mehr Berücksichtigung finden, wenn man die einfache Frage an sich stellte: würdest Du selbst in ihrer Lage damit zufrieden sein? Wenn es irgendwo in der Möglichkeit liegt, sollte für eine trockene Schlafkammer der Dienstboten, für ein ordentliches, reinliches Bett, einen Kleiderstock und Spiegel, zwei Stühle zum Ablegen der Betten und einen Tisch zum Waschen gesorgt werden. Falls die Dienstmädchen nicht selbst Belaß für ihre Wäsche u. s. w. besitzen, so werde den Verhältnissen gemäß auch für eine Kommode oder Kiste gesorgt.

Die Küche und ihre Einrichtung.

So sei es mir nun erlaubt, Dich, angehendes Hausfrauchen, in Dein Hauptrevier des Hauses zu begleiten, nicht zum Herd, wie im Kochbuch, sondern zur Erleichterung Dir eine einfach praktisch eingerichtete Küche vor's Auge zu führen.

Wisse denn, daß, wenn Du zu wählen hast, die günstigste Lage für die Küche diejenige ist, welche viel Licht und wenig Sonne genießt. Der Platz des Herdes muß sich selbstredend nach dem Schornstein richten, ist dieser indessen so angelegt, daß der Herd nicht unmittelbar dem Zuge der Thür ausgesetzt ist, so würde solches sowohl für die Gesundheit als auch für den Gebrauch des Backofens wünschenswerth sein. Ein gut und zweckmäßig eingerichteter Herd ist schon der Reinlichkeit wegen, für die Hausfrau ein wahrer Schatz; aber es hängt auch davon eine bedeutende Ersparniß der Feuerung und größere Bequemlichkeit beim Kochen, Braten und Backen, zum Theil auch das Gelingen ab. Mit Recht erhält der sogenannte Sprung- oder Sparherd vor allen mir bekannten Herden den Vorzug, besonders nachdem er in den letzteren Jahren zu einer besseren Einrichtung gelangt ist.

Die neuerdings fabrizirten Herde, sowohl die, welche mit Gas geheizt werden, als auch die Petrolium-Herde, haben die starke Schattenseite, daß die entstehenden Dünste sich den Speisen mittheilen und einen etwas starken Geschmack bewirken. Vielleicht kann mit der Zeit durch eine verbesserte Construction diesem Uebelstande abgeholfen werden.

In unserer ausgestatteten Küche sehen wir den gewählten Herd blank und von passender Größe. Weil die Wand seitwärts am Herde zum Reinhalten nicht mit Fließen oder Porzellansteinchen versehen ist, so befindet sich an derselben in passender Höhe bis zum Fußboden hin ein breites Stück Wachstuch, darüber ist eine schwarz lackirte Latte mit Haken eingeschlagen, woran Feuerzange, Schüreisen und Staubschaufel mit dem Handstäuber zum Aufkehren hängen, sowie auch zwei kleine wattirte Stücke zum Anfassen heißer Töpfe. In der Nähe des Herdes in geeigneter Höhe sehen wir eine lackirte hellbrennende Lampe, welche die ganze Küche hinreichend erhellt. Da eine in Aussicht stehende Pumpe mit messingenem Gehäuse noch fehlt, so sehen wir zur Aushülfe eine kleine, nette Wasserbank mit zwei zugedeckten, weißgescheuerten Wassereimern darauf gestellt, deren Fläche keinen Anstrich erhalten

hat, sondern weiß gescheuert wird. Um die weiß gescheuerte Platte des Küchentisches zu schonen, ist zum Anrichten der Speisen und zu verschiedenen Arbeiten, die Anrichte mit einem Schiebbrett versehen, welches in passender Höhe leicht ausgezogen und wieder hineingeschoben werden kann. Zum Aufstellen des Topfes bediene man sich eines zu diesem Zweck bestimmten Küchenbrettchens. Unter der Anrichte ist ein Schrank mit zwei Thüren zum Hineinstellen der Koch- und Bratgeschirre. Darüber sind zwei Schiebladen. Die eine gewährt einem flachen Kästchen mit Küchengabeln, Messer, Löffel, Brod- und Gemüsemesser, sowie auch den Rührlöffeln verschiedener Art einen Platz; die andere ist für's Küchentischtuch, Strick- und etwas Nähzeug des Dienstmädchens bestimmt. Ueber der Anrichte sieht man eine Fleisch- und eine kleinere Waage hängen, wozu die nöthigen Pfundstücke nebst dem Einsatzgewicht nicht fehlen. Seitwärts hängen zwei Küchenbrettchen zum Schneiden von Petersilie, Fleisch und Speck.

Der Spülstein hat eine helle Lage, ist abgeschliffen, geräumig und nicht zu flach, mit einem daran befestigten, nicht zu eng durchlöcherten Messingplättchen zum Ablaufen des Wassers und mit einem kleinen Haidebesen zum Reinhalten versehen. Derselbe ist rings umher bekleidet und groß genug, daß zwei Kübel von passender Größe zum Aufwaschen der Schüsseln und Teller ihren Platz darin finden. Zwei Tücher, wovon eins zum Waschen der Schüsseln, das andere bessere zum Abtrocknen der Gabeln und Messer gebraucht wird, hängen an einer Seite desselben; ersteres unterscheidet sich dadurch von letzterem, daß es doppelt zusammengenäht ist. An der anderen Seite hängt ein gesäumtes Tuch mit Anhängsel zum Abwaschen des Küchentisches, der Anrichte u. s. w. Ueber dem Spülstein seitwärts ist ein Brettchen befestigt zum Aufstellen einer kleinen Schale mit einem Stückchen Seife zum Händewaschen und zum Aufstellen einer Lampe Abends beim Schüsselwaschen. Das Real für nöthige blanke Küchengeräthe, als: Durchschlag, Puddings- und Springform, Kaffeemühle, Mörser, Trichter, ein blechernes Viertel- und ganzes Maß u. s. w. ist

der Kochdünste wegen in möglichster Entfernung vom Herde angebracht. An den Häkchen des Reals hängen Schaum- und Füll-löffel, ein Bouillonsiebchen, Pfannkuchenmesser, ein Bürstchen zum Waschen des Kaffeegeschirrs u. dgl. Der blanke Theekessel steht an geeigneter Stelle auf einem Brettchen. In Rücksicht auf Beschränkung des Raumes dient die Schieblade des Tisches einzig und allein für die Bügeldecke, deren weiße leinene Ueberlage und einem kleinen weißen Besen zum Einfeuchten der Wäsche. Wird, nebenbei bemerkt, der Küchentisch mit einer lose aufliegenden Platte eingerichtet, so kann diese umgekehrt als Backbrett dienen, wo dann ein solches überflüssig ist. Selbstredend muß die Platte nach jedem Gebrauch sauber abgescheuert und trocken sein, ehe sie wieder ihre eigentliche Lage erhält. Für irdenes Geschirr ist vorab eine Bank bestimmt, später erhält es seinen Platz in dem Schrank neben der Pumpe. Auch fehlen als ganz unentbehrliche Küchengeräthe ein ordentlich gearbeiteter Fleischklotz von hartem Holz nebst Fleischbeil, Fleischsäge und Hackmaschine, in Ermangelung ein Hackmesser in unserer Küche nicht.

Den **Küchenschrank** finden wir mit vier Abtheilungen versehen. In der einen Abtheilung des obersten Raumes befindet sich auf zwei Bänken das Porcellan nebst Trinkgläsern, Wasserflasche u. s. w. wohl geordnet, sowie auch ein Kästchen mit Gabeln und Messern für den täglichen Gebrauch. Die Abtheilung seitwärts dient für besseres Porcellan.

Selbredend ist bei einer größeren Einrichtung für besseres Porcellan, Glas, lackirte Geräthe u. s. w. ein Schrank, welcher einzig und allein zu diesem Zwecke dient, nothwendig, wobei von einem Platz in der Küche nicht die Rede sein kann.

Eine der beiden untersten Abtheilungen unseres Küchenschrankes ist mit durchschlagenen Schiebladen und darüber mit einer Bank in passender Höhe versehen. Die Schiebladen dienen zum Aufbewahren kleiner beliebiger Vorräthe, als: getrocknetes Obst, Mehl, Hafergrütze, Gerste, Reis u. s. w. Auf der darüber befindlichen Bank stehen hübsch ausgesuchte, sauber gehaltene Stein-

töpfchen mit feineren Vorräthen, z. B. Griesmehl, Suppennudeln, Rosinen, Corinthen, geriebener und geschnittener Zucker, das Theekästchen und der gebrannte Kaffee nebst dem Kaffeemäßchen. Auch haben hier die im Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer", bemerkten Gläser mit gestoßenem Gewürz ihren Platz.

In der Abtheilung seitwärts sehen wir einen niedrigen steinernen Salztopf, etwas Butter, ein Töpfchen mit durcheinander geschmolzenem feinen Fett, welches aus Butter und Nierenfett nach angegebener Zubereitung besteht, ferner ein Töpfchen mit Fett für den Dienstbotentisch, eine Flasche mit Essig, Salat- und Küchenöl u. s. w. Die zwei letzteren Flaschen stehen, um Fettflecken zu verhüten, auf kleinen Tellern. Der ganze Schrank wird so sauber gehalten, daß man kein Fleckchen darin bemerkt. Dem Petroleumbehälter gebe man des Geruches und der Vorsicht wegen, einen besonderen Platz.

Die Hauptvorräthe von den oben genannten Gegenständen finden in der Vorrathskammer ihren Aufbewahrungsort. Für dieselben einen Küchenschrank mit hinlänglichen Schiebladen zu wählen, möchte, mit Ausnahme von großen Haushaltungen, wo viel gebraucht wird, nicht praktisch sein, weil manche Vorräthe in von Luft abgesperrten Räumen sich auf längere Zeit weniger gut erhalten, namentlich die verschiedenartigen Mehlsachen. Ueberhaupt ist zu rathen, nicht zu große Vorräthe unter der Hand zu halten. Doch wieder zur Küche:

Am Küchenschrank, seitwärts, wo das Auge am wenigsten darauf fällt, hängt der Staubbesen, ein reiner Handstäuber, das Messerbrett und ein Handtuch von blau gefärbtem oder grauem Leinen für's Dienstmädchen zum Abtrocknen der Hände. Ein weißes Handtuch für die Hausfrau und das Trocknentuch für die Schüsseln und Teller haben an einem passenden Ort, jedoch von einander getrennt, ihren Platz, sowie auch der Kaffeebrenner, nebst den verschiedenen zum Reinigen der Zimmer dienenden Gegenständen. Waschfässer werden jedesmal nach dem Gebrauch

in- und auswendig rein gescheuert und nachdem sie trocken geworden, im Keller auf eine Unterlage oder Bank aufrecht hingestellt, anderenfalls würde der Boden bald faulen.

Manche Hausfrauen putzen ihre Küche durch Aufstellen vieler blanken Geräthe aus, welche man zum Theil sehr selten gebraucht. Wenn dieselben glänzend erhalten werden, so gewährt eine auf solche Weise ausgeputzte Küche einen angenehmen Anblick, aber es erfordert das stete Putzen der überflüssigen Geräthe auch sehr viel Zeit.

Richte Dir nun Deine Küche, junges Hausfrauchen, nach Gefallen ein, aber wisse, daß die größte Zierde derselben in großer Reinlichkeit und Ordnung und im Sauberhalten der sämmtlichen Schränke besteht.

Vorraths- und Speisekammer.

In jedem Haushalt ist eine Vorrathskammer, welche gehörig gelüftet werden kann, ganz unentbehrlich. Die geeignetste Lage ist die nach der Nordseite, wobei indessen der Mäuse wegen, die Nähe eines Kornbodens möglichst zu vermeiden ist. Es darf darin nicht an Bänken zum Aufstellen von Töpfen, nicht an Haken zum Aufhängen der Säckchen mit den verschiedenen Sämereien und einigen Heilkräutern, sowie auch zum Aufhängen verschiedener Säcke, z. B. mit Mehl, Grütze, Graupen, getrockneten Salatbohnen u. dgl. fehlen. Dies Alles würde selbstredend im Keller verderben. Es darf namentlich in einem ländlichen Haushalt nicht an Latten oben unter der Decke zum Aufhängen von geräuchertem Fleisch und Würsten mangeln, welches nach dem Räuchern, falls keine dunkle Kammer dazu vorhanden ist, seinen Platz in der Vorrathskammer erhält, bis es im April nöthig wird, dasselbe vor Insekten zu schützen, wie es im „Aufbewahren verschiedener Lebensmittel" angegeben ist. In Haushaltungen auf dem Lande, wo man

reichlich Obst trocknet, kann solches in einer Kiste mit verschiedenen Fächern für verschiedene Sorten aufbewahrt werden; damit Luft dazu kommen kann, stelle man ein kleines Brett unter den Deckel. Kleinere Obstvorräthe hänge man in Säcken auf. Erbsen und Bohnen stelle man in einem Faß oder Topf hin. Die Töpfe mit sogenanntem Kraut (eingekochter Birn-, Möhren- und Runkelrübensaft) binde man mit Papier zu, bemerke den Inhalt darauf und stelle sie in guter Ordnung auf die Bänke; ebenso in kalter Jahreszeit die eingemachten Früchte, desgleichen den Vorrath von Fett.

Vorräthige weiße Seife schneide man in gleichmäßige, fingerlange Stücke, stelle sie auf eine Bank in Zwischenräumen neben einander hin, welche Reihe in gleicher Weise mit einer zweiten und dritten aufgebaut werden kann.

Was von verschiedenartigen Geräthen selten gebraucht wird, als: sämmtliche Wurstgeräthschaften, verschiedene andere eiserne Werkzeuge, welche im Keller verrosten würden, überflüssige Küchengeräthe, die im Herbst zurückgesetzten und gut gereinigten Milchbecken, auch die gereinigten Gartengeräthschaften, welche im Herbst nicht mehr gebraucht werden, dies Alles erhält in der Vorrathskammer einen Aufbewahrungsort. Das Fleischfaß, der beim Wurstmachen zu gebrauchende Stoßtrog und die Waschfässer stelle man jedoch im Sommer aufrecht in den Keller, um sie vor Leckwerden zu schützen, doch bedürfen sie zum längeren Erhalten einer Unterlage. Säcke für Korn und Mehl hänge man nach jedem Gebrauch, einmal zusammengelegt, in der Vorrathskammer ordentlich über eine Latte, Säcke und Körbe, welche beim Ausmachen der Kartoffeln gebraucht werden, bewahre man ausgewaschen, sowie auch die Waschkörbe, in der Vorrathskammer bis zum nächsten Gebrauch.

Kann aber für letzt bemerkte Geräthe eine besondere Kammer bestimmt werden, so ist es sehr vorzuziehen, eigentlich nothwendig.

Im Uebrigen ist in der Vorrathskammer gute Ordnung, öfteres Lüften und große Reinlichkeit zu empfehlen. Eine wohl-

geordnete Vorrathskammer beweis't Ordnungsliebe der Hausfrau. Man mache es zur Regel, dieselbe alle 14 Tage zu kehren und abzustäuben und zu sorgen, daß nicht Mäuse sich einnisten. Es wird mitunter darin so viel Saumseligkeit gezeigt, nicht daran gedacht, wie viel dadurch verdorben wird und verloren geht. Sobald sich Spuren von Mäusen vorfinden, säume man nicht, vergifteten Weizen zu legen, wobei indeß die Vorräthe mittelst eines übergebundenen Stückes Zeug geschützt werden müssen.

Außer der Vorrathskammer ist in der Nähe der Küche eine Speisekammer von größtem Werth, in größeren Haushaltungen sogar unentbehrlich. Wo sie fehlt, da sei auf eine praktische Einrichtung aufmerksam gemacht, welche mit wenigen Kosten herzustellen ist. Es wird nämlich an einer geeigneten Stelle, etwa in einem Winkel, ein Vorraths-Kabinet von beliebiger Größe und Höhe mittelst eines Bretterabschlages, oben bedeckt, mit einer schließbaren Thüre eingerichtet. Damit dasselbe Licht und Luft habe und vor Insekten geschützt sei, werden in der Höhe einige Fenster von Drahtgewebe angebracht. Es kann ein kleiner Schrank hineingestellt und zugleich als Tisch gebraucht, oder das Kabinet mit einem Tisch versehen werden, über welchem eine Waage hängen kann. Der innere Raum wird ringsumher mit Bänken eingerichtet, wobei eine kleine Treppenleiter von einigen Stufen nicht fehlen darf.

Räucherkammer.

Die Lage einer guten Räucherkammer ist die Nordseite. Sie muß vollständig trocken und die Einrichtung derart sein, daß der Raum nicht zu beengt ist und die Kammer dunkel gemacht, aber auch Zugluft gegeben werden kann. Denn nicht Rauch allein, sondern Rauch mit Luft verbunden, gibt dem Fleische Wohlgeschmack.

Die Stücke dürfen nicht zu nah an den Schornstein gebracht und muß beim Aufhängen für reichliche Zwischenräume gesorgt werden. Größere Fleischstücke als: Schinken und Rindfleischstücke bedürfen am meisten Rauch und kommen deßhalb zuerst, dann folgen die dicken Sommer- oder Servelatwürste, dann Speckseiten und zuletzt kleinere Stücke und die übrigen Würste.

Der vorzüglichste Rauch ist der von Wachholderzweigen; da solche aber nur in einzelnen Gegenden zu haben sind, so muß man im Uebrigen sich auf eine Holzräucherung beschränken. Auch kann sehr gut mit Sägemehl (Sägespäne) geräuchert werden, wozu eine Beimischung von Wachholderbeeren erwünscht ist. Steinkohlen- und Torfrauch aber ist gänzlich zu vermeiden, das Fleisch würde dadurch seinen Werth verlieren. Darum muß man in Gegenden, wo keine Holzheizung stattfindet, dafür sorgen, daß bald nach dem Mittagsessen während zwei bis drei Stunden der Rauch ununterbrochen nur durch Holz oder Sägemehl bewirkt werde. In der Rauchkammer muß am Schornstein eine Klappe zum Durchziehen des Rauches, und etwa ein Fuß höher ein Schieber angebracht sein, um den Rauch abzusperren. Vor dem Räuchern müssen Fenster und Thüren verschlossen sein. Nach dem Räuchern wird die Klappe zugemacht und der Schieber hervor gezogen, damit der Rauch wieder in den Schornstein hinaufsteigt. Dann muß Zugluft gemacht und müssen Abends die Fenster geschlossen werden, damit keine feuchte Luft eindringe und Fledermäuse den Vorrath besuchen.

So wird die drei ersten Male ein über den andern Tag geräuchert und dann das Räuchern täglich bis zu vier Wochen ohne Unterbrechung fortgesetzt. Leber- und Rothwürste erhalten jedoch höchstens 8 Tage, die dünnen Metwürste zum Kochen etwa 10, und die dicken Sommerwürste 14 Tage bis 3 Wochen Rauch. Unterdeß müssen jedesmal bei eintretendem starken Froste die sämmtlichen Würste an einem frostfreien Orte geschützt und beim Abnehmen des Frostes wieder in die Rauchkammer zurückgebracht

werden. Da Würste sehr leicht frieren und dann unschmackhaft werden und sich nicht erhalten, so ist diese Vorsicht unerläßlich.

Nach Beendigung des Räucherns lasse man das sämmtliche Fleisch in der Räucherkammer. Um dasselbe vor Insecten zu schützen, muß schon anfangs März für genau schließende feine Drahtfenster gesorgt werden. Zur Vorsicht ist es dennoch gut, jeden Schinken in einem reinen Sacke, gut zugebunden, aufzuhängen. Manche behaupten, die Räucherkammer müsse nach dem Räuchern dunkel gemacht werden, wodurch das Fleisch sich besser erhalte.

Zum guten Erfolge gehört also unermüdliche Sorgfalt der Hausfrau, sie darf sich hierbei nicht auf Andere verlassen, muß vielmehr die Ausführung selbst leiten und stets nachsehen: sie wird dann durch eigene Erfahrung die Sache immer besser lernen. Wo die Hausfrau aber geneigt oder genöthigt ist, sich nicht selbst damit zu befassen, da ist vom Selbsträuchern abzurathen.

Weinkeller.

Da der Weinkeller auch zugleich ein Aufbewahrungsort für Bier, Aepfel und Birnen, Butter, und während der heißen Monate für eingemachte Früchte ist, so muß derselbe hinlänglich mit Bänken versehen sein. Auch ist es bei einem Lattenabschlag nothwendig, die Latten nicht außer-, sondern innerhalb festnageln zu lassen, weil anderenfalls schon vielfach arge Mißbräuche entstanden sind. Für den Wein werde ein Schrank hinein gestellt, und zwar an den kühlsten Ort, von welchem die Hausfrau den Schlüssel bewahrt. Die verschiedenen Sorten werden auf verschiedene Bänke gelegt und die Namen mit Kreide bezeichnet. Bierflaschen werden, nachdem sie aufmerksam verkorkt sind, am besten aufrecht hingestellt, da sonst häufig die Körke abfliegen oder gar die Flaschen springen, was namentlich bei frischem Bier zu erwarten ist.

Liegt der Keller nach der Süd- oder Westseite, so muß in heißer Jahreszeit die Sonne möglichst abgehalten werden, da Wein und Bier einer sehr kühlen Lage bedürfen.

Gemüsekeller.

In einem Gemüsekeller sei vorzugsweise für ein zweckmäßiges Kartoffellager und hinlänglichen Raum für Kellervorrath gesorgt. Beim Anlegen desselben ist des Frostes wegen wo möglich eine Außenwand zu vermeiden, ganz besonders nach der Ost- und Nordseite. Die Vorderseite des Lagers werde so eingerichtet, daß Bretter eingeschoben werden können, die man nach und nach heraus nimmt, um bequem zu dem Vorrath zu gelangen. Für kleine Familien sind Kasten, Tonnen oder Körbe hinreichend. Um diese jedoch länger zu erhalten, sei für eine Unterlage gesorgt.

Nicht weniger darf im Gemüsekeller eine niedrige Stellage für Fässer zu eingemachten Gemüsen fehlen, damit sie auch von unten Luft erhalten und nicht vor der Zeit durch Fäulniß schadhaft werden. Auch müssen einige Bänke darin vorhanden sein.

Ende März, wenn der hauptsächlichste Frost nachgelassen hat, wird der Gemüsekeller gehörig gelüftet und gründlich gereinigt. Vorab werden die noch vorräthigen Kartoffeln aus ihrem Lager genommen und auf einer andern Stelle ausgebreitet. Das Nähere darüber ist „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" mitgetheilt. Dann lasse man die Erde, welche von den Kartoffeln auf dem Grunde liegen geblieben, aus dem Kartoffellager wegräumen und dieses nebst dem übrigen Raum des Kellers reinigen, auch die Wände abkehren, die leer gewordenen Bänke abscheuern, Fenster waschen und den Fußboden schrubben. Ist der Keller also in Ordnung gebracht, so werden im Herbst, ehe die Gemüse hineinkommen, falls Ratten oder Mäuse daselbst vorhanden wären, geeignete Mittel zum Tödten angewandt und alsdann der Keller nochmals gereinigt, doch nicht geschrubbt.

Wenn der Raum ein Sandbeet gestattet, so lege man solches bei einer Mischung von Erde und Sand oder Steinkohlenasche an einer passenden Stelle in Form einer Gartenrabatte, etwa 1¼ Meter breit und ⅓ Meter hoch, darin an. Kann dasselbe mit Brettern eingefaßt werden, so ist es der Reinlichkeit wegen vorzuziehen. Das Beet bedarf in der Regel nicht des Anfeuchtens und werden nachstehend bemerkte Gemüse ohne weiteres hinein gepflanzt; doch ist es zum Erhalten nothwendig, solche bei trockener Witterung aus der Erde zu nehmen und alles Beschädigte zurückzulegen, da sie andernfalls bald im Keller anfaulen würden.

1. **Kartoffeln.** Man lasse sie nach dem Einernten oder nach dem Einkaufen gehörig aussuchen, nämlich: kranke Kartoffeln entfernen, beschädigte zusammen legen, um sie zuerst zu verbrauchen und die übrigen Kartoffeln unter Aufsicht in drei Größen sortiren. Man hat dann beim Gebrauch das Angenehme, sogleich die gewünschte Sorte zu haben, ohne die Zeit zum Aussuchen zu verlieren. Ehe man sie in den Keller bringen läßt, muß man wissen, was hinein kommt, um die Anzahl der Scheffel zu notiren. Auch muß vorher zum Schutz gegen strenge Kälte eine Lage trockenes Roggenstroh aufrecht an die Wand gestellt werden. In Zeiten, wo die Kartoffeln leicht von Fäulniß ergriffen werden, dient es zum Erhalten derselben, Holzkohlenstaub auf den Boden des Kartoffellagers zu streuen und die Kartoffeln lagenweise damit zu durchschichten. Auch ist es gut, eine Hand voll zusammengebundenes Roggenstroh hier und dort zwischen die Kartoffeln zu stellen, um Zutritt von Luft zu bewirken.

2. **Wirsing, rother und weißer Kappus** (Kohl, Kraut). Vorstehend bemerkte Kappussorten erhalten sich am besten in frischer Luft. Ist man im Besitz eines Gartens am Hause, so lasse man einen spannentiefen Graben auswerfen, lege die Wurzel bis auf den Kopf hinein, so daß die Köpfe sich nicht berühren und werfe die Wurzel mit Erde zu, indem man nebenan einen zweiten Graben wirft und so fortfährt. Vor dem Frost wird das Lager mit Stroh oder Laub gedeckt, welches aber bei Thauwetter jedesmal weggenommen werden muß.

Fehlt ein Garten, so bestimme man zum Aufbewahren nur ganz feste Köpfe, lege sie auf dem Speicher auseinander und bringe sie erst vor dem Frost in den Keller. Sie werden dann, die Stengel nach unten, auf Bänke gelegt, so daß sie sich nicht berühren. Dabei ist es nothwendig, anfangs alle 14 Tage, späterhin 1 bis 2 mal wöchentlich

nachzusehen, damit diejenigen, woran sich Spuren von Fäulniß zeigen, nicht weiter faulen, sondern früh genug verbraucht werden.

3. **Porree.** Von demselben werde nur ein kleiner Theil dicht neben einander in's Sandbeet gelegt, so daß man während des Frostes damit versehen sei; die stärksten Stangen bewahre man wo möglich wie Kappus, sonst in einer Grube und lasse, da der Porree nicht leicht vom Frost leidet, die kleineren Pfeifen auf dem Beete stehen.

4. **Sellerie.** Die äußeren groben Blätter werden entfernt, auch die kleinen Wurzeln von den Knollen geschnitten und neben dem Porree dicht zusammen eingepflanzt.

5. **Petersilienwurzeln.** Das Kraut wird so davon abgeschnitten, daß die Herzblätter unversehrt bleiben, und gleichfalls eingepflanzt.

6. **Scorzoneren** (Schwarzwurzeln). Wie Pastinaken. Ganz besonders aber ist bei den Scorzoneren ein sorgfältiges Aussuchen nothwendig, indem solche bei einer Verletzung der Wurzel ihren milchartigen Saft verlieren und leicht faulen. Beim Abschneiden des Krauts darf also der Kopf nicht verletzt werden.

7. **Pastinaken.** Sie bleiben den Winter hindurch in der Erde, doch kann man zum ersten Bedarf vor starkem Frost einen Theil derselben wie Herbstwurzeln einlegen.

8. **Herbstwurzeln.** (Möhren). Dieselben erhalten sich ganz besonders frisch und saftig, wenn sie mit Flachsschäben (Abfall beim Brechen des Flachses) stark durchschichtet werden, in Ermangelung wende man trocknen Sand dazu an. Das Kraut wird gewöhnlich abgedreht oder so abgeschnitten, daß die Wurzel unverletzt bleibt. Besser aber ist es, hierbei ein dünnes Scheibchen von der Wurzel wegzunehmen, weil dadurch das Auswachsen größtentheils verhindert wird. Die Wurzeln legt man am besten kreisförmig, die Köpfe nach außen, gleichmäßig, so daß sie nicht vorstehen. Auch nimmt eine derartige Lage, besonders in einem Winkel des Kellers, den wenigsten Raum ein.

9. **Meerrettig.** Da man denselben des Frostes wegen nicht immer haben kann, so können auch davon einige Wurzeln eingelegt werden. Man gebraucht ihn vom Monat September bis April.

10. **Endivien** erhalten sich vorzugsweise im Freien wie Kappussorten. Im Uebrigen werden sie vor der Kälte nach einigen schönen Tagen aus der Erde genommen, oder einige Tage an einem luftigen Orte ausgebreitet, damit die Nässe abtrockne, und dann im Keller ohne weiteres ungebunden, ganz dicht neben einander auf den Fußboden gestellt, wo sie durch Entziehung des Lichtes bleichen d. h. gelb werden, und sich gut und lange erhalten.

11. **Blumenkohl.** Die ganz kleinen, für die Küche werthlosen Köpfchen des spät gepflanzten Blumenkohls, und wären sie auch nur von der Größe einer Wallnuß, sind zum Einsetzen gut, doch müssen sie frisch aussehen. Man pflanze den Blumenkohl in einer Mischung von halb Sand, halb Steinkohlenasche, nöthigenfalls vorher etwas angefeuchtet, auf einen halben Fuß Entfernung. Die Köpfe erreichen die Größe einer Untertasse, sind weiß und frisch und erhalten sich bis zum Februar.

Bei selbst gezogenen größeren Vorräthen von Gemüsen, lege man den Hauptvorrath von Herbstwurzeln, Steckrüben (Unterkohlrabi), spät gezogenen Kohlrabi, Rothebeeten, Runkelrüben und schwarzen Rettigen in eine Gemüsegrube und nur einen Theil zum ersten Verbrauch in den Keller. Kleinere Gemüsevorräthe werden im Keller in passenden Winkeln aufgeschichtet. Der Ordnung halber lege man ein Stück dicht neben das andere und sehe darauf, daß die Seiten eine grade Richtung erhalten, wobei, wie schon bemerkt, nur vollständig gesunde Gemüse eingelegt werden dürfen. Das Beschädigte und Schlechtere werde aufmerksam ausgesucht und zuerst verbraucht.

12. **Steckrüben** (Unterkohlrabi). Das Kraut wird, wie bei Herbstwurzeln, abgeschnitten. Man kann einen Theil derselben für den späteren Gebrauch auf dem Boden eines Kartoffellagers aufbewahren und die Kartoffeln darauf schütten. Den andern Theil lege man im Keller an eine passende Stelle.

13. **Kohlrabi auf der Erde.** Man schneide, wie bei Herbstwurzeln, das Kraut davon ab und lege sie im Keller in ein altes Faß, mit Steinkohlenasche stark durchschichtet. Doch sind nur die spät gezogenen zum Aufbewahren tauglich.

14. **Schwarze Rettige** werden nach dem Abschneiden in Sand und Erde aufbewahrt.

15. **Teltower Rüben.** Man schneide, wie bei Herbstwurzeln, das Kraut davon ab und packe sie in ein kleines Faß, mit trockenem Sande durchschichtet.

16. **Runkelrüben** werden wie Steckrüben aufbewahrt.

17. **Feldrüben,** welche nur bis Weihnachten ihren Werth behalten, werden im Keller bald pelzigt. Am besten erhalten sie sich in kleinen, auf einem Gartenbeet ausgeworfenen Gruben, doch auch auf flacher Erde, zwei Fuß hoch mit Laub bedeckt.

18. **Zwiebeln.** Nach der Reife werden die Zwiebeln, ohne etwas von ihrem Lauch zu entfernen, bei einem kleinen Vorrath bundweise aufgehangen; im Uebrigen breite man sie in einer Bodenkammer zum Trocknen dünn aus und scharre sie daselbst vor dem Frost auf einen

Haufen, ohne sie zu bedecken. Nach neueren Erfahrungen erhalten sich die Zwiebeln auf solche Weise bis Ende Mai ganz kräftig, ohne auszulaufen oder zu faulen.

19. **Späte Salatbohnen.** Um sie bei eintretendem Frost noch einige Wochen ganz frisch zu erhalten, ziehe man sie mit ihren Wurzeln und der Bohnenstange aus der Erde und stelle sie in einen frostfreien Raum aufrecht hin.

Reinigen und Putzen der Zimmer und Möbel.

Ein gründliches Reinmachen verstehen die wenigsten Dienstmädchen und es gehört neben einer guten Anleitung oftmals längere Zeit dazu, bis sie darin geübt sind. Zur Erleichterung der Anleitung sind hier die Vorarbeiten beim Reinmachen nacheinander aufgeführt. Doch ist nicht damit gemeint, daß dies Alles jedesmal vorangehen müsse; zum gründlichen Reinigen ist es jedoch von Zeit zu Zeit erforderlich.

Vorab müssen die Tischdecken, nach dem Ausschlagen mit reinen Händen, glatt aufgefalten und nebst solchen Gegenständen, welche vorzugsweise vor Staub zu bewahren sind, namentlich Sopha's, gepolsterte Stühle und Bücherbretter oder Büchertische, gut zugedeckt werden. Bei einem festliegenden Teppich muß vor dem Putzen des Ofens auch die Stelle rings um denselben mit einem alten Stück bedeckt werden.

1. **Reinigen der Ofenröhre.** Von Zeit zu Zeit, es hängt das, wie oft, von der Beschaffenheit der Feuerung und dem Heizen ab, muß die Röhre mit einer sogenannten Schwenkruthe (Rohr), woran ein Quast, in Ermangelung ein Wischer befestigt ist, einigemal von oben nach unten durchgestoßen, ebenso den in den Schornstein führenden Krümmer gereinigt werden, wobei eine zweite Person einen Eimer dicht unter die Röhre hält und dann die Kapsel abnimmt, damit der leichte Ruß sich nicht dem Zimmer mittheilt. Das Stück Röhre, welches aus dem Ofen in die Hauptröhre mündet, wird am besten mit einem Gänseflügel oder einem abgegangenen Handstäuber gereinigt, sowie auch der inwendige Ofen, nachdem die ausgebrannte Feuerung herausgenommen ist; dann wird der Aschebehälter geleert, was überhaupt jeden Morgen

geschehen muß. In der Zwischenzeit kann die Röhre auf folgende Weise vom Ruß befreit werden: Dieselbe wird mit einem glatten hölzernen Stock von oben bis unten hin von vier Seiten mäßig angeklopft und solches zweimal wiederholt, indem der Ruß auf bemerkte Weise weggeschafft wird. Das Klopfen mit dem Stocheisen (Schüreisen) oder mit einem andern eisernen Geräth verursacht der Röhre nach und nach Beulen.

2. **Putzen und Behandeln geschliffener Oefen.** Zum Putzen gehört eine nicht zu steife Ofenbürste mit kurzem Stiel; am zweckmäßigsten sind diejenigen, über welche ein Streifen Leder zum Hineinstecken der Hand befestigt ist. Im übrigen gehört dazu gute Eisenschwärze (Pottloh). Man erkennt sie an glänzenden Stückchen, welche sich zwischen den Fingern leicht zerdrücken und sich etwas fettig anfühlen lassen. Zerfallene glanzlose Ofenschwärze erfüllt ihren Zweck nicht. Eine vorzügliche Mischung ist im Abschnitt: „Gemeinnütziges" zu finden. Wünscht man dem Ofen einen recht schwarzen Glanz zu geben, so vermische man die Ofenschwärze mit etwas Glanzwichse.

Vorab wird der Ofen mittelst eines derben Lappens mit feiner Steinkohlenasche oder trockenem Sande abgescheuert und falls derselbe gerostet wäre, zugleich etwas Terpentin gebraucht. Dann zerrühre man die Eisenschwärze, je glänzender und weicher diese, desto besser, am besten mit Branntwein, oder mit Terpentin dickflüssig an, letzterer verhütet das Rosten; in Ermangelung nehme man Kaffee. Wollte man den Terpentin ohne weiteres mit der Eisenschwärze zusammen bringen, so würde keine Auflösung erfolgen. Zusätze von Eiweiß und Zucker lasse man weg. Wenn nicht mehr geheizt wird, ist zu rathen, den Schieber zuzuhalten, um feuchte Luft im Schornstein abzuschließen. Was das Putzen betrifft, so nehme man nach dem Abscheuern etwas von der angerührten Ofenschwärze an einen wollenen Lappen, am besten ist schwarzer Merino, verreibe sie an einem nicht zu kleinen Theil des Ofens und bürste darnach, immer rund und ganz stark und so lange, bis die Stelle vollständig glänzend erscheint. So wird mit Ausnahme von weißgeschliffenen Theilen der ganze Ofen sammt Röhre geputzt und dann mit einer zweiten Bürste noch einmal derb darüber gebürstet. Um einen neuen Ofen lange wie neu zu erhalten, darf er nur selten mit angerührter Eisenschwärze geputzt werden. Man lasse ihn ohne weiteres mit Terpentin abreiben und mit einer Kleinigkeit trockener, feingeriebener Ofenschwärze tüchtig nach bemerkter Weise bürsten. Ueberhaupt taugt ein zu starker Gebrauch derselben nicht. Die blanken Theile des Ofens, sowie auch Schaufel und Stocheisen, werden mit feiner Steinkohlenasche oder Sand trocken rund gescheuert, wobei Schmutzflecken feucht gemacht werden, zuletzt wird mit Strohpapier nachgerieben. Sollten an den

blanken Theilen Rost entstanden sein, so ist derselbe durch Abscheuern mit Terpentin und Steinkohlenasche oder Sand bald zu entfernen; in Ermangelung des Terpentins nehme man etwas Schmierseife.

Damit beim Reinigen des Fußbodens der geputzte Ofen nicht wieder befleckt werde, lassen manche Hausfrauen einen eigens dazu bestimmten Sack über denselben ziehen, welcher an der Röhrenseite offen und mit einigen Bändern zum Zubinden versehen ist. In feuchter Jahreszeit aber ist solches nicht anwendbar, da es dann, um das Rosten der Oefen zu verhüten, nöthig ist, beim Reinmachen einzuheizen, damit die Nässe des Fußbodens nicht darauf einwirke.

3. **Lackirte Mantelöfen** werden ohne weiteres mittelst eines reinen Handstäubers jeden Morgen vom Staub befreit. Sollte durch Versäumniß der Staub aus den durchbrochenen Verzierungen nicht weichen, so bediene man sich dazu einer reinen weichen Bürste und Regenwasser und reibe mit einem reinen trockenen Tuche nach; indeß müssen vor dem Putzen des letzteren die Wände und Vorhänge abgestäubt sein.

Um ältere lackirte Mantelöfen wieder sehr hübsch zu machen, dient das Putzen mit Eisenschwärze nach vorhergehender Angabe. Hierbei wird mittelst eines Läppchens etwas in die durchbrochene Arbeit gedrückt und dann gebürstet. Ein solches Putzen ist nur vierteljährlich zu wiederholen.

4. **Abstäuben der Wände und Vorhänge.** Zu ersterem gehört ein besonders dazu dienender Wandbesen mit langem Stiel. Das Abstäuben der Wände und Decken wird bei einer Hauptreinigung der Zimmer strichweise, ohne eine Stelle zu übergehen, vorgenommen, wobei man mit dem Besen leicht darüber fegt, während die Thüren zugemacht und die Fenster geöffnet sein müssen.

Um aus den Vorhängen den Staub zu entfernen, nehme man sie aus den Gardinenhaltern, fasse sie mit reinen Händen unten glatt an und wehe bei offenem Fenster den Staub heraus. Dann bringe man sie wieder in ihre vorigen Falten, nehme die beiden Ecken der Säume zusammen und stecke sie mit einer Nadel einige Fuß hoch glatt an die Vorhänge, damit sie beim Reinigen der Dielen nicht beschmutzt werden.

5. **Legen und Reinigen der Teppiche.** Beim Legen der Teppiche, welche den ganzen Fußboden bedecken, wird darauf aufmerksam gemacht, dieselben *nicht* festnageln zu lassen, sondern die Teppiche mit untergesetzten Oesen, etwa auf 6 Zoll (15 Centimeter) Entfernung, zu versehen und sie hinter eingeschlagenen Stiftchen anzuhaken, damit sie zeitweise aufgenommen und ausgeklopft werden können, was zum längern Erhalten dient und weniger Staub verursacht. Sollte man indessen ein Fest-

nageln des Teppichs vorziehen, so wende man eine dünne Unterlage von ganz trocknem, kurzem Heu an, was zum Schonen desselben dient und den Staub zum Theil aufnimmt. Wird bei Teppichen, welche aus einem Stück bestehen und also auf beiden Seiten gelegt werden können, von Anfang an für gewöhnlich die linke Seite oben gelegt und seltener die rechte gebraucht, so können sie lange Zeit hübsch erhalten werden.

Zum Kehren der Teppiche dienen bekanntlich die amerikanischen Besen; da diese jedoch nicht überall zu haben und auch etwas kostspielig sind, so erfüllt man auch mit etwas steifen Haarbesen oder mit Besen von Haidekraut seinen Zweck; doch dürfen sie nur zu diesem Zweck dienen und letztere nicht abgestutzt sein, weil sonst der Teppich zu sehr angegriffen würde. Aus diesem Grunde sind Besen von Birkenreis nicht empfehlenswerth.

Das Kehren geschehe mit feuchten, möglichst frisch abgetrunkenen Theeblättern, oder mit feuchtem, nicht nassem Grase, oder mit klein geschnittenen Kohlblättern; man muß sich indessen hüten, hierbei auf die Blätter oder Halme zu treten, auch muß der Besen leicht über den Teppich hinweg gehen. Das Abkehren ist bei einer Fußdecke, welche täglich gebraucht wird, wöchentlich zweimal hinreichend, im Uebrigen muß jeden Morgen beim Reinmachen des Zimmers das darauf Liegende abgesucht werden. Durch ein tägliches Abkehren würde der Teppich bald schadhaft werden.

Das Ausklopfen desselben muß, des längeren Erhaltens wegen, mäßig geschehen und zwar auf einem reinen Rasenplatze oder auf einer abgerundeten glatten Latte mit einem dünnen Rohrstöckchen. Darnach wird er ausgeschwungen; doch lasse man hierbei nicht an die Ecken fassen, weil der Teppich sonst bald seine gleichmäßige Form verliert und Zipfel an demselben entstehen, es muß daher etwas nach der Mitte hin angefaßt werden.

Beim Legen von Wachstuchteppichen ist es vorzuziehen, die einzelnen Streifen nicht durch Nähte zusammenzufügen, sondern dieselben, nachdem sie ordentlich glatt geschnitten sind, mit einem schmalen Streifchen von irgend einem wohlfeilen, baumwollenen Stoff auf der untern Seite zusammenzuleimen. Das Reinigen ist weiterhin und das Auffrischen derselben im Abschnitt: „Gemeinnütziges“ bemerkt.

6. **Kehren (Fegen) des Fußbodens.** Es geschieht solches häufig so nachlässig, so unordentlich, daß man sagen kann, die wenigsten Dienstmädchen verstehen rein zu kehren. Wie oftmals werden hierbei die Winkel übergangen oder durch ein zu rasches Aufheben des Besens die Gegenstände in eine Staubwolke gehüllt. Um ein Zimmer gut zu kehren, ist Folgendes zu beachten: Vorab ist dafür zu sorgen, daß

man das Sopha zudeckt, die Thüre des Zimmers zumacht, ein Fenster öffnet, Schiebladen und Schrankthüren gehörig zuschließt, damit kein Staub hineindringt. Dann fange man in einer Ecke an, kehre zweimal über jede Stelle, indem man mit dem Besen rasch weiter streicht, aber ihn langsam hebt. So kehre man das ganze Zimmer, während jeder Stuhl von seinem Platz genommen und kein Winkel und keine Stelle übergangen wird. Der Staub unter Sopha und Schränken wird am besten mit einem Handstäuber weggenommen. Man streiche denselben aber nicht durch's ganze Zimmer bis zur Thür hinaus, kehre ihn vielmehr an verschiedenen Stellen zusammen und bringe ihn dann mit dem Handstäuber langsam auf die Staubschaufel. Auf dem Fußboden eines gekehrten Zimmers darf nicht das Geringste liegen geblieben sein und darf ein Dienstmädchen das Sprichwort: „Wenn die Faulen kehren, freuen sich die Winkel", nicht auf sich in Anwendung bringen. Sollten Wassertropfen auf dem Fußboden liegen, so darf nicht darüber gekehrt werden, weil anderenfalls an solchen Stellen Schmutzflecken entstehen und zugleich der Besen verunreinigt wird. Um das Stäuben beim Kehren möglichst zu vermeiden, dient, falls der Fußboden keinen Anstrich hat, das Bestreuen des Zimmers mit feuchtem Sande, feuchten Theeblättern oder kleingeschnittenem feuchtem Grase, welches beim Kehren den Staub aufnimmt. Nebenbei sei bemerkt, daß der Staubbesen von Zeit zu Zeit gereinigt und der Stiel wöchentlich mit Sand abgescheuert werden muß.

7. **Ausklopfen und Putzen des Sophas.** Ein Sopha kann durch unvorsichtiges Ausklopfen ungemein leiden und in kurzer Zeit schadhaft werden; es ist also der jungen Hausfrau zu rathen, solches nicht ohne Aufsicht einem Dienstmädchen zu überlassen. Zum Ausklopfen dient ein platt geflochtener Ausklopfer von Rohr, in Ermangelung ein Rohrstöckchen oder ein glattes hölzernes Lineal. Mit demselben werde das Sopha allerwärts mäßig geklopft, dann mit einem reinen Handstäuber der Staub abgefegt und beides noch einmal wiederholt. Sollte eine Bürste nöthig sein, so darf auch diese nicht stark angewendet werden. Auch kann man mit einem sehr reinen Schwamm in kaltem Regenwasser oftmals ganz fest ausgedrückt, den Staub gründlich abwischen.

Um einen Ueberzug von Pferdehaar oder Wollstoff, welcher durch längeren Gebrauch sein Ansehen verloren hat, wieder aufzufrischen, nehme man nach vorhergegangenem Reinigen einen kleinen, reinen Schwamm, tunke ihn in eine Mischung, welche aus zwei Theilen gewöhnlichem Spiritus und einem Theil kaltem Regenwasser besteht, und reibe das Polster damit ab. Ein schmutzig gewordener Ueberzug von sogenanntem

amerikanischem Leder oder Ledertuch wird mit einem Schwamm und kaltem Regenwasser, nöthigenfalls kann auch Seife angewendet werden, abgewaschen und das Wasser so oft gewechselt, bis es nicht mehr trübe erscheint. Dann wird die Nässe durch sanftes Ueberreiben mit reinen weichen Tüchern entfernt.

8. **Putzen der Möbel.** Zum Abreiben polirter und fein gefirnißter Möbel eignet sich ganz besonders ein eigens dazu bestimmtes Fensterleder. In Ermangelung desselben muß das Abputztuch weich und rein sein und dürfen sich weder Nähte noch grobe Säume daran befinden, weil sonst Striche entstehen. Um solche überhaupt zu verhüten, muß man vor dem Abreiben der Möbel den Staub mit dem Abputztuch davon abwehen und letzteres derartig zusammenfassen, daß es unten eine glatte Fläche und keine Falten bildet. Das Abreiben geschehe trocken, am besten kreisförmig, indem man die Stellen, wo man den Glanz vermißt, anhaucht und so lange reibt, bis das Stück Möbel glänzend erscheint. Sollten sich schmutzige Stellen vorfinden, die auf trockenem Wege nicht zu beseitigen sind, so gebrauche man ein zweites Tuch mit einigen Tropfen Wasser zum Vorreiben.

Beim Abputzen, noch viel mehr beim Abwaschen der Schränke und Tische muß die Wand unberührt bleiben, weil anderenfalls bald Spuren davon an der Tapete sichtbar würden; es muß daher ein an der Wand stehender Tisch vorher weggezogen werden. Das Behandeln neuer Mahagoni-Möbel, Auffrischen von Möbeln und weiße Flecken auf Tischblättern leicht wegzuschaffen, ist im Abschnitt „Gemeinnütziges“ mitgetheilt.

9. **Putzen der Spiegel.** Wünscht man das Spiegelglas besonders schön zu haben, so nehme man eine Kleinigkeit von der besten pulverisirten Kreide, zerrühre dieselbe mit etwas Wasser und gieße sie langsam vom Bodensatz ab, weil Sandkörnchen darin enthalten sein können, die das Glas beschädigen. Hiermit feuchte man ein reines weiches Läppchen an, wische damit über das ganze Spiegelglas, lasse es trockenen und reibe es dann mit einem reinen Tüchelchen klar. Zu viel Nässe muß beim Putzen sorgfältig vermieden werden, da sonst Tropfen unter's Glas fließen und Flecken entstehen würden. Für gewöhnlich kann man den Spiegel mit Hauch und einem reinen weichen Leder putzen.

Vergoldete Spiegelrahmen werden mit einem weichen trockenen Tuche leicht abgeputzt, nicht abgerieben, Fliegenschmutz wird behutsam ohne Reiben mit etwas Salmiak, in Wasser getröpfelt, weggetupft.

10. **Reinigen des Anstrichs.** Um einen guten Anstrich mehrere Jahre hübsch zu erhalten, muß in Zimmern, welche man nicht übermäßig stark gebraucht, die Seife vermieden werden. Man lasse ihn nur

mittelst eines reinen wollenen Lappens mit warm gemachtem Regenwasser tüchtig abwaschen und was eine Hauptsache dabei ist, mit einem reinen Schwamm und Regenwasser klar nachwaschen und am besten mit Leder, anderenfalls mit einem sehr reinen, stark ausgerungenen Tuche abtrocknen. Der Anstrich wird dadurch sehr rein, ohne daß die Farbe leidet. Etwaige Flecken an den Thüren, falls sie nicht gewichen wären, lassen sich mit Kreide, wie es beim Putzen der Spiegel bemerkt ist, leicht wegschaffen.

Wäre indeß ein guter Anstrich so schmutzig, daß derselbe einer Hauptreinigung bedürfte, so ist hierzu Folgendes zu empfehlen: Man nehme für etwa 2 Sgr. halb Salmiak, halb Terpentin, gieße davon einen Theil in Regenwasser und wasche damit den Anstrich nach Angabe. Manche Hausfrauen verfahren wie folgt: Weizenkleie wird zuvor eine Stunde mit Wasser gekocht und durch ein Tuch gedrückt, dann Thüren, Fensterrahmen und Fußleisten vorher einzeln mit klarem Wasser naß gemacht und bei ersteren nicht oben, sondern an der untersten Hälfte angefangen, weil sonst Streifen entstehen, was bei jeder Reinigung des Anstrichs nothwendig ist. Man feuchtet einen reinen Schwamm mit lauwarmem Kleienwasser an, reibt in denselben etwas Schmierseife so, daß keine festen Theile übrig bleiben, und reinigt damit die Thür, wäscht sie dann rasch mit einem zweiten Schwamm und frischem Regenwasser ganz klar nach und trocknet sie ab, wie vorstehend bemerkt ist. In Ermangelung des Kleienwassers wird Regenwasser angewandt; mit hartem Wasser aber wird der Zweck nicht erfüllt. An neuen Fenstern, besonders wenn das Holz nicht vollständig trocken war, entstehen im ers'en Winter durch die Nässe gelbe Streifen. Um diese zu verhüten, muß das Wasser wenigstens jeden Morgen und Abend mit einem reinen Schwamm aufgenommen werden, was überhaupt, um den Anstrich gut zu erhalten, nöthig ist. Sollten jedoch Streifen an den Fensterrahmen sich gebildet haben und schon etwas alt geworden sein, so sind dieselben nur durch Abscheuern mit etwas Sand, Seife und Regenwasser wegzuschaffen, wobei rasch mit klarem Wasser nachgewaschen werden muß.

11. **Fensterputzen.** Nach dem Reinigen der Rahmen folgt das Putzen des Glases, welches jedoch nur dann geschehen darf, wann die Sonne nicht darauf wirkt, weil es sonst auf immer blind und fleckig würde. Vorab werden die Glasscheiben von außen abgestäubt, damit die vielleicht vom Winde angewehten Sandkörnchen beim Putzen keine Schrammen verursachen. Ganz besonders schön und klar wird das Glas durch Putzen mit Kreide, wie es beim Putzen der Spiegel bemerkt ist. Im Uebrigen gehören zum Reinigen der Fenster zwei Gefäße mit klarem Regen- oder weichem Wasser. Aus dem einen wäscht man mit einem

reinen Schwamm die Glasscheiben des einen Fensterflügels klar, und reibt sie dann mit dem Fensterleder trocken, während dieses in dem zweiten Wasser ausgewaschen und so stark ausgewunden wird, daß beim Reiben pfeifende Töne entstehen. Das Behandeln eines Schwammes und Fensterleders ist in „Bemerkungen verschiedener Art“ mitgetheilt. Wünscht man das Leder zu ersparen, so kann man mit einigen Stücken angefeuchtetem Zeitungspapier den Schmutz wegnehmen und mit trockenem Papier klar putzen.

12. **Schrubben eines nicht angestrichenen Fußbodens.** Sollten Fettflecken im Fußboden vorhanden sein, so müssen solche vorab entfernt werden; es wird hier auf Abschnitt: „Gemeinnütziges“ verwiesen. Auch muß in der Zeit, wo geheizt wird, vorher der Aschebehälter geleert, ein kaltes Feuer in den Ofen gelegt, für Feuerung im Zimmer und bei Steinkohlenheizung für das Anfeuchten der Kohlen gesorgt werden. Dann lasse man solche Möbel, welche leicht zu versetzen sind, an eine Seite des Zimmers achtsam hinstellen, so daß sie nicht an einander gestoßen werden. Der Fußboden werde theilweise gereinigt, weil so der Schmutz weniger eindringt, die Dielen viel schneller trocknen und weißer werden; man lasse also jedesmal den dritten Theil des Zimmers vornehmen. Ein schmutziger Fußboden wird besonders weiß, wenn er auf folgende Weise behandelt wird: Nachdem die Dielen der Länge nach geschrubbt und mit reinem Wasser aus einem zweiten Eimer aufgenommen sind, werden solche nochmals und zwar mit warmem, weichem Wasser, in welchem etwas weiße Seife aufgelöst ist, erst der Quere und dann der Länge nach tüchtig geschrubbt, indem weißer Sand übergestreut wird. Zu einem größern Zimmer sind zwei Loth Seife hinreichend. Zwar reinigt Soda besser als Seife, doch erhält der Fußboden, wenn die Anwendung von ersterer zu reichlich war, einen gelblichen Schein. Auch weicht an den Möbeln, wenn sie nur im geringsten von dem mit Soda versetzten Wasser angespritzt oder mit dem Schrubbtuch berührt werden, was sehr leicht beim Sopha geschehen kann, sowohl Politur als Firniß. Das Aufnehmen geschehe mit einem reinen Schrubbtuch, während solches nebst Eimer so oft ausgewaschen und das Wasser gewechselt wird, bis dasselbe ziemlich klar erscheint. Hierbei ist zu bemerken, daß die Räume unter den Schränken und Sophas nicht übergangen werden dürfen. Vor dem letzten Aufnehmen wird mittelst eines ausgewaschenen Schwammes nochmals über die zuvor gereinigten Fußleisten gewischt, weil das Anspritzen von unreinem Wasser während des Schrubbens und Aufnehmens nicht ganz zu vermeiden ist. Nachdem wird das Aufnehmetuch stark ausgerungen, um den Schrubber gewickelt und der Fußboden so trocken als möglich gemacht.

Im Uebrigen ist zu bemerken, daß das Reinigen des Fußbodens mit Vorsicht geschehen muß, damit nicht die Vorhänge und Wände Flecken erhalten. Möchte ein Fleckchen an die Tapete gerathen sein, so spüle man solche Stelle so rasch als möglich, damit sie nicht erst trockne, mit klarem Wasser ab, wodurch keine Spur zurück bleibt. Auch müssen die Schrubbeimer, falls eiserne Bände am Fuße etwas vorstehen, auf eine Matte gestellt werden, weil sonst Kreise entstehen, welche nur durch Abhobeln der Dielen wegzuschaffen sind. So lange der Fußboden nicht völlig trocken ist, vermeide man möglichst ihn zu betreten, weil jeder Fußtritt eine Spur zurückläßt. Darum ordne man das Zimmer erst, nachdem es trocken geworden ist, und kehre dann den Fußboden ab, da immer Fasern vom Aufnehmetuch, Sand 2c. 2c. zurückbleiben.

13. **Scheuern eines nicht angestrichenen Fußbodens.** Diese höchst anstrengende Arbeit wird eine rücksichtsvolle Hausfrau dem Dienstmädchen nur selten zumuthen und dabei eine Aufmunterung in Wort und That nicht vergessen. Bei vernachlässigten Fußböden, wie man sie häufig beim Einziehen in Miethswohnungen findet, ist indessen Scheuern das einzige Mittel, um sie wieder in Ordnung zu bringen; übrigens erhält das jährliche Scheuern den Fußboden hübsch und geschieht wie folgt: Derselbe wird rein gekehrt und jedesmal ein kleiner Theil desselben, nur zwei Dielen vorgenommen. Diejenige, welche diese Arbeit verrichtet, bindet eine derbe Arbeitsschürze, zum Zubinden eingerichtet, vor, legt sich mit den Knieen auf einen zusammengedrehten Strohkranz, wischt hier und dort etwas Schmierseife hin, streut Sand darüber, besprengt die Stelle mit Wasser, womöglich mit Regenwasser, was alles ihr zur Seite stehen muß, taucht dann einen festen Strohwisch in heißes Wasser und scheuert, indem sie den Wisch mit beiden Händen faßt, tüchtig und so lange hin und her, bis sie annehmen kann, daß die Stelle nichts zu wünschen übrig läßt. Ist also fortgefahren bis zum Ende der beiden Dielen, so wird naß aufgenommen und zwar so oft, bis das Wasser ziemlich klar erscheint, wo alsdann die gereinigten Dielen mit einem stark ausgerungenen Aufnehmetuch aufgetrocknet werden. Auf solche Weise wird der ganze Fußboden gescheuert, wobei es besser und bequemer ist, vorab eine Handbreit ringsum vorzunehmen. Nachdem der Fußboden trocken geworden, wird der zurückgebliebene Sand abgekehrt. Nach jedesmaligem Gebrauch muß das Aufnehmetuch sofort rein ausgewaschen und getrocknet, auch müssen die Eimer, falls sie nicht angestrichen sind, in- und auswendig mit Sand gescheuert werden. Mit schmutzigen Geräthen ist kein Fußboden zu reinigen.

14. **Schrubben eines nicht angestrichenen Fußbodens mit nassem Sande.** Der Fußboden wird vorab ganz rein gekehrt, mit

angefeuchtetem Sande reichlich bestreut und dann, ohne eine Stelle zu übergehen und ohne Anwendung von Wasser, derb geschrubbt, wobei die Bretter der Länge nach vorgenommen werden. Nachdem wird der Sand weggekehrt, wo alsdann der Fußboden bedeutend reiner als zuvor erscheint. Wünscht man den schmutzigen Sand zweimal zu gebrauchen, so wird derselbe gewaschen, indem er reichlich mit Wasser durchgerührt, oftmals abgegossen und getrocknet wird.

15. **Aufwischen eines angestrichenen Fußbodens.** Es dient solches den Fußboden staubfrei zu erhalten. In manchen Häusern wird jeden Morgen, statt des Kehrens gewischt, wodurch sich kein Staub auf demselben sammeln kann, doch ist es schon erwünscht, wenn es wöchentlich einigemal geschieht; in letzterem Falle wird vorher gekehrt. Das Aufnehmetuch muß sehr rein und weich sein, am besten ist ein wollenes, jedenfalls muß solches eigens für bessere Fußböden dienen. Dasselbe werde nun in klarem Wasser ziemlich stark ausgerungen, um den Schrubber gewickelt und der Fußboden zweimal möglichst trocken aufgewischt, wobei alle Stellen unter den Schränken, Bettstellen und in den Winkeln berücksichtigt werden müssen.

16. **Aufwischen eines Wachstuchteppichs.** Es geschieht nach dem Kehren mit einem reinen, ganz weichen Aufnehmer und mit kaltem weichen Wasser, am besten ist Regenwasser. Der Schrubber darf nicht angewandt werden, weil sonst der Teppich bald abgenutzt sein würde. Nach dem nassen Aufwischen, welches nach Erforderniß ein- bis zweimal nacheinander geschieht, wird der Aufnehmer nebst dem Schrubbeimer rein ausgewaschen, ersterer stark ausgerungen und der Teppich damit allerwärts abgetrocknet. Darnach wird derselbe mit reinen Tüchern trocken gerieben, wodurch der Glanz erhalten wird.

17. **Bohnen des Fußbodens.** Die Rezepte zur Fußboden-Wichse sind im Abschnitt: „Tapeziren, Anstrich und Politur“ mitgetheilt, das Verfahren ist folgendes: Vor dem Bohnen muß der Fußboden sammt den Fugen sorgfältig gereinigt und vollständig trocken geworden sein. Dann wird er mittelst eines Pinsels mit der Wichse möglichst dünn bestrichen und nach dem Trocknen mit einer großen, ganz steifen Bürste in grader Richtung tüchtig gerieben, was so lange, wenigstens zweimal wiederholt werden muß, bis ein schöner Glanz entsteht; doch dürfen jedesmal nur zwei Bretter vorgenommen werden. Sind die Fugen vorher nicht gehörig mit gereinigt, so wird der reinen Farbe beim Bürsten Schmutz mitgetheilt. Zur Erleichterung ist eine Bürstmaschine anzuwenden, wodurch diese Arbeit zugleich rascher ausgeführt wird. Zu dem Zweck ist auf der Rückseite einer großen, steifen Bürste ein Kästchen

befestigt, welches mit so vielen Steinen beschwert wird, daß es nur des Hin- und Herziehens bedarf.

Der Fußboden erhält durch bemerktes Verfahren eine ziemlich dauerhafte, schöne helle Holzfarbe, die sich in Zimmern, welche geschont werden, zwei Jahre hübsch erhält. Um den Anstrich von Zeit zu Zeit aufzufrischen und ihm wieder Glanz zu geben, wird der Fußboden, nachdem derselbe auch in den Fugen ganz sauber aufgewischt und ganz trocken geworden ist, ohne weiteres auf bemerkte Weise wieder gebürstet. Wenn indessen die Farbe abgetreten ist, so muß das Verfahren erneuert werden.

18. **Vom Auflegen und der Behandlung der Tischdecken.** Beim Auflegen der Decken sehe man, daß der Mittelpunkt der Decke auf die Mitte des Tisches kommt; schief gelegte Decken fallen unangenehm in's Auge. Tischdecken, welche nur bei besonderen Gelegenheiten aufgelegt werden, schlage man nach jedem Gebrauch mit saubern Händen mäßig aus; wobei jedoch nicht an die vier Ecken, sondern etwas nach der Mitte hin angefaßt werden muß, weil sie sonst bald ihre gleichmäßige Form verlieren. Dann lege man sie glatt zusammen in ihre ursprüngliche Falten, so daß inwendig keine Nebenfalten entstehen, und bringe sie, mit einem reinen Tuche zugelegt, in den bestimmten Schrank. Für weißgrundige Tischdecken nehme man ein stark gebläutes Tuch, wodurch dieselben einigermaßen vor Gelbwerden geschützt werden. Wollene Decken zum täglichen Gebrauch kehre man mit einem besonders dazu bestimmten sauberen Staubbesenchen ab und schlage etwa alle acht Tage den Staub auf bemerkte Weise heraus. Decken von Leinen-Damast dürfen indessen nicht ausgeschlagen werden, weil sie sonst ihre Glätte verlieren. Man kehre etwaige Krümchen davon ab und wische dann zuweilen mit einem reinen, weißen Tuche glatt darüber hin. Sollte in der Decke eine Falte oder krause Stelle entstanden sein, glätte man solche durch Ueberwischen mit einem reinen, feuchtgemachten Tuche aus. Beim Abnehmen einer Kaffeeserviette, fasse man, um sie längere Zeit glatt zu erhalten, an beiden Enden die Rückseite an, lege sie nochmals zusammen und bringe sie glatt in ihre Falten.

Decken von Wachstuch bleiben lange hübsch, wenn sie trocken abgeputzt, nöthigenfalls mit einem Schwamm und Kleien- oder Regenwasser abgewaschen und mit einem reinen weichen Tuche trocken gerieben werden. Besonders schmutzige Wachstuchdecken werden durch Abreiben mit Baumöl und Watte sehr rein. Zum Auffrischen siehe „Gemeinnütziges".

19. **Kaufen, Schneiden und Aufhängen der Fenstergardinen.** Ersteres ist im Abschnitt: „Nähtisch, Nähen und Nähwerk" besprochen.

Digitized by Google

Zum Aufhängen derselben gehört eine ordnende Hand. Vielleicht fällt nichts so sehr in einem Zimmer auf, als unordentlich aufgehangene Fenstergardinen. Bei einer starken Appretur ist es allerdings schwierig, dieselben in regelmäßige Falten zu bringen; um indessen leichter damit fertig zu werden, sei auf folgendes aufmerksam gemacht: Befindet sich an den Vorhängen ein hübscher Rand, so mache man diese Stelle oben nur weniger kraus, wodurch derselbe mehr in's Auge fällt. Dann nehme man einen kleinen Besen von weißem Birkenreis, tunke ihn in reines Wasser und fahre damit rasch an den Vorhängen herunter, fasse sie sofort in Falten von gleicher Tiefe zusammen, lege sie hinter den Halter, helfe, wo es fehlt, noch etwas nach und ziehe zuletzt die Vorhänge nach der Randseite etwas hervor, so daß sie einen hübschen Bogen bilden. Damit dieselben nicht aus den Falten gebracht werden, ist es gut, die Fenster am ersten Tage nicht zu öffnen; überhaupt bringt Zugluft sie leicht in Unordnung. Hinsichtlich des Zumachens der Fenster sei auf „Bemerkungen verschiedener Art" hingewiesen.

20. **Das Abreiben der Tapeten** ist nur bei Glanz= oder solchen Tapeten anzuwenden, deren Farben nicht abgewischt werden können, und geschieht entweder mit altem Weißbrod, oder mit reinen Tüchern. Ersteres wird nach Abschneiden der Rinde mit etwas Wasser geknetet, zu einem festen Teig gemacht und derselbe zum Abreiben gebraucht. Doch ist dies mehr Sache des Anstreichers, darum sei nur von letzterem Verfahren die Rede, welches zum längern Erhalten der Tapeten in viel gebrauchten Zimmern alljährlich, wenn nicht mehr geheizt wird, vorzunehmen ist.

Man fegt zuvor mit einem sehr reinen Haarbesen die Wände ab, nimmt dann zwei trockene Tücher und fängt oben an der Tapete an, indem man sie, soweit man seitwärts und nach unten reichen kann, mit einem Tuche strichweise abreibt, ohne die kleinste Stelle zu übergehen. Dann wird der abgeriebene Raum nochmals mit einem zweiten Tuche nachgeputzt und stellenweise von oben nach unten so lange fortgefahren, bis das erste Tuch schmutzig geworden ist, wo dann das zweite zum Vorreiben und ein reines zum Nachreiben gebraucht wird.

21. **Treppen zu reinigen.** Das tägliche Kehren derselben muß mit einem Handstäuber geschehen, wobei man die Staubschaufel unter jede Stufe hält und den Staub aus den Winkeln gehörig darauf fegt. Dann wird die Treppenlehne einen Morgen mit einem Abputztuche ordentlich abgerieben, am anderen kann, um rascher fertig zu werden, mit einem reinen Handstäuber der Staub weggenommen werden.

Die Treppenlehne werde wöchentlich mit einem Schwamm und Regenwasser ohne Seife gut abgewaschen und abgetrocknet und die Treppe

je nach Bedürfniß ein- bis zweimal gereinigt. Zu diesem Zweck wische man zuweilen eine Kleinigkeit Seife auf verschiedene Stellen, streue auch etwas Sand darüber und indem man jedesmal nicht mehr als drei Stufen vornimmt, feuchte man sie an, reinige die Winkel mit einem abgenutzten Messer und fege dann mit einer Seifenbürste tüchtig hin und her, wasche den Schmutz mit weichem Wasser weg und nehme einen zweiten Eimer mit klarem Wasser zum Aufnehmen. So geschehe es mit der ganzen Treppe.

Zweckmäßige Küchengeräthe.

Für Hausfrauen, namentlich in größeren Haushaltungen, ist es gar wünschenswerth zum Küchengebrauche die üblichen Gegenstände zu besitzen, um nicht durch häufiges Leihen Zeit zu verlieren, oder lästig zu werden und Verpflichtungen zu Gegengefälligkeiten auf sich zu laden. Zur Uebersicht beim Ankauf ist hier ein vollständiges Verzeichniß für einen größeren Haushalt vorgeführt. Wo die Verhältnisse auf eine beschränktere Einrichtung hinweisen, da kann von den bemerkten Geräthen das Nothwendigste gewählt werden.

I. Geräthe von Eisen und Messing.

1. Eine beliebige Kochmaschine nebst Behälter für Feuerung, Schaufel, Feuerzange und Stocheisen.
2. Ein Theekessel von Messing, der durch einen Kessel von verzinntem Eisenblech ersetzt werden kann.
3. Verschiedene eiserne Töpfe, auch ein glasirter, mehr hoher, als weiter Topf oder von verzinntem Eisenblech zum Kochen der Suppen. Emaillirte eiserne Töpfe sind hübsch, doch nur dann ziemlich haltbar, wenn sie aufmerksam behandelt werden. Messingtöpfe sind am dauerhaftesten, müssen aber häufig verzinnt werden (was stets neue Kosten herbeiführt und ohne welches ihr Gebrauch der Gesundheit höchst nachtheilig sein kann).
4. Ein Topf mit Einleger zum Kochen der Fische.
5. Zwei Bratpfannen in verschiedener Größe.
6. Eine Pfannkuchenpfanne nebst einer kleinen tieferen blanken Pfanne für Saucen und zum Braten von Speck und Zwiebeln.

7. Eine eiserne Tasse zum Anschwitzen von Mehl.
8. Ein Kaffeebrenner.
9. Eine kleine Decimalwaage im Preise von etwa 7 Thalern, die überall hingestellt und auf welcher vom kleinsten Gewicht an bis zu 50 Pfund (25 Kilogramm) gewogen werden kann. Wer nicht dazu geneigt ist, sorge für eine gewöhnliche Waage von Messing oder Blech mit einem Pfunde oder einem Kilogramme Einsatzgewicht, nehme dazu an Eisengewicht 1, 2, 4 und 10 Pfund, wo man dann bis zu 18 Pfund wiegen kann.
10. Mörser von Serpentinstein. Derselbe ist einem Messingmörser vorzuziehen, weil man hierbei vor Grünspan gesichert ist.
11. Eine Kaffeemühle.
12. Füllöffel und Schaumlöffel von verzinntem Eisenblech.
13. Fleischbeil, Fleischsäge (Fuchsschwanz) und Fleischgabel.
14. Eine Brodschneide-Maschine, oder ein gutes Brodmesser von Stahl, nebst Kartoffel- oder Gemüsemesser.
15. Eine Maschine zum Zuckerschneiden.
16. Eine Hackmaschine zum Hacken von Fleisch, Fett, Gemüse und Zwiebeln. (Dieselbe in neuer Construction ist als neue amerikanische Hackmaschine einzig und allein bei Herren Geb. Schultz in Münster zu haben und zwar in Nr. 1, 2 und 3.)
17. Schaumquirl. (Sehr zu empfehlende neue amerikanische Construction, zum raschen Entstehen von Eiweißschaum, Schaumsaucen, Schaumsuppe, Schaumbier u. s. w. Gleichfalls zu haben in vorbemerkter Firma.)
18. Ein sogenanntes Schüsli zum Umwenden von Beefsteaks, Coteletes ꝛc., auch nach Gefallen ein Pfannkuchenmesser.
19. Eine Wasserfülle, am besten von Messing.
20. Kuchenplatte, Tortenröllchen und Ausstecheformen.
21. Topfreiniger von zusammengefügten Drahtringen.
22. Korkzieher und Haken zum Herausziehen von Körken aus leeren Flaschen.

II. Geräthe von Blech.

1. Zwei Töpfe in verschiedener Größe mit schließendem Deckel zum Kochen auf der Platte, die sich sowohl für Suppe, als auch für weiß kochende Speisen eignen und die Speisen rasch zum Kochen bringen.

2. Kuchen- und Auflaufformen von beliebiger Größe, darunter eine Bisquitkuchenform, welche sich auch als Rodonkuchenform eignet.
3. Eine Puddingsform.
4. Ein halbes und ein Viertel-Maaß (von den neuen Maaßen ein halbes und ein Viertel-Liter) nebst Trichter.
5. Ein Durchschlag und ein Bouillonsieb.
6. Eine Reibe und ein Mandelreibmaschinchen.
7. Ein Gewürzkästchen nebst Gewürzreibe.
8. Eine Kaffeedose und Kaffeemäßchen.
9. Ein bis zwei Büchsen mit Traghenkel und schließendem Deckel in verschiedener Größe.
10. Genau schließende Deckel für die bestimmten Töpfe und Pfannen. (Für große Haushaltungen am zweckmäßigsten von verzinntem Eisenblech, für kleine Küchen sind Bunzlauer Deckel zu empfehlen.)
11. Zwei angestrichene Blecheimer.
12. Staubschaufel, Küchenlampe und Laterne.

III. Porcellan-Formen zum Umstürzen kalter Speisen.

IV. Irdenes Geräth.

Man vermeide zum Kochen und Hinstellen von übrig gebliebenen Speisen schlechtes irdenes Geräth, weil häufig giftige Theile zu der Glasur gebraucht werden; zu diesem Zwecke sollte nur Bunzlauer oder auch Oberländisches Geschirr gebraucht werden.

1. Einige Bunzlauer Töpfe von verschiedener Größe mit gewölbten Deckeln zum Kochen von Compot und zum Einmachen. Wie dieselben dauerhafter zu machen sind, ist Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer“ mitgetheilt.
2. Ein Töpfchen einzig und allein zum Kochen der Kaffeemilch.
3. Eine Hasenpfanne.
4. Einige hohe Töpfe mit Henkel.
5. Kleine Geschirre zum Hinstellen von übrig gebliebenen Speisen.
6. Einige tiefe Näpfe (Kümpe), darunter ein großer zu verschiedenartigem Gebrauch.
7. Ein Seifenäpfchen über den Spülstein.

V. Geräthe von Holz.

1. Ein Fleischklotz.
2. Hackbrett nebst einem runden Klopfholz.
3. Kuchen= oder Rollbrett nebst Rollholz.
4. Ein Napf zum Einrühren der Kuchen nebst einem Rührlöffel mit langem Stiel und platter Oberfläche.
5. Salzfaß, Salzmörser, Schaumruthe und Quirle.
6. Eine kleine Handschabe zum Schaben von Gurken und Rettig, und eine größere für rothen und weißen Kappus (Weißkohl).
7. Ein Messer= und Gabelkästchen.
8. Brettchen zum Schneiden in verschiedener Größe.
9. Verschiedenartige hölzerne Löffel.
10. Zwei Fässer (Zuber) zum Aufwaschen der Schüsseln.
11. Zwei Geschirre zum Tassenspülen.
12. Ein bis zwei kleine Fässer zum Spülen der Gemüse.

VI. Korbwaaren.

1. Zwei angestrichene Marktkörbe.
2. Ein bis zwei Unterleger zum Ausdünsten von Kuchen, wenn sie aus der Form genommen sind.

VII. Bürstenwerk.

1. Ein Tassenbürstchen.
2. Kehrbesen, Spinnenjäger, Ofenröhren=Reiniger und Ofenbürsten, Handstäuber und Bürste zum Abseifen der Küchentische.

Außerdem (falls sich in der Nähe der Küche keine Uhr befindet) eine richtig gehende Uhr, ein Tuch zum Auswaschen der Töpfe, ein Tuch zum Abwaschen der Anrichte und Küchentische und zusammengenähte kleine derbe Tücher mit einem Aufhängsel zum Anfassen heißer Töpfe.

Juwelen, Gold, Silber, Messing und andere Metalle zu putzen.

1. **Juwelen.** Man nehme fein pulverisirtes Hirschhorn mit etwas gewöhnlichem Spiritus angerührt, putze damit die Juwelen mittelst einer ganz weichen Juwelenbürste, in Ermangelung derselben, mit einem Stück Leder oder abgegangener Leinwand, wasche sie mit Wasser und trockne sie ab, wobei dieselben sammt der Einfassung sehr hübsch erscheinen werden.

2. **Glanz-Gold.** Es dient dazu Pariser-Roth, welches bei allen Goldarbeitern zu haben ist. Man nimmt davon eine Kleinigkeit an ein mit Spiritus oder Branntwein angefeuchtetes Stückchen weichen Handschuhleders, putzt den Gegenstand und polirt mit einem trocknen Leder und etwas Pariser-Roth nach. In Ermangelung des Leders nehme man ein Stückchen abgegangene Leinwand.

3. **Mattes Gold.** Es wird solches mit Regenwasser und weißer Seife mittelst einer Bürste, welche nicht zu weich, aber auch nicht zu hart sein darf, gereinigt, nachher mit reinem Wasser nachgespült und trocken gerieben.

4. **Goldfranzen, Borden und Tressen.** Man reinigt dieselben mittelst einer weichen Bürste mit gutem Spiritus und legt sie glatt in ein reines, weiches Tuch, welches durch Andrücken die Nässe aufnimmt.

5. **Glanz-Silber.** Dasselbe wird behandelt wie Glanz-Gold; doch nehme man statt des Pariser-Roths, fein pulverisirtes Hirschhorn. Auch wird das Glanz-Silber sehr hübsch, wenn man es mit einer Kleinigkeit flüssigen Terpentins abreibt und nachher mit pulverisirter Kreide polirt. Jedes Stück muß mit Leder oder reiner, weicher Leinwand nachgerieben werden.

6. **Mattes Silber.** Dazu ist Cremortartari, mit etwas gewöhnlichem Spiritus angerührt, unvergleichlich. Man wende es mittelst eines weichen Bürstchens oder eines Läppchens alter Leinwand an und putze mit reinem Tuche nach.

7. **Messing.** Zum Putzen feiner Messing-Geräthe ist Wiener-Kalk zu empfehlen, welcher bei den Blecharbeitern zu haben ist. Damit er seine Wirksamkeit behalte, muß derselbe in verkorktem Glase an einem trocknen Orte aufbewahrt werden. Beim Gebrauch mache man einige Stückchen mit einem Messer fein, reibe den Gegenstand mit etwas Stearinöl und Wiener-Kalk mittelst eines Stückchens alter Leinwand tüchtig ab und putze dann mit einem zweiten Stück, in Wiener-Kalk getunkt, nach bis ein heller Glanz entsteht.

Weniger feine Geräthe von Messing, z. B. ein Wasser- oder Theekessel, kann statt mit Wiener-Kalk, sehr hübsch und rasch mit folgender Mischung geputzt werden. Man rühre eine Handvoll Weizenkleie mit kochendem Wasser zum dicken Brei, thue einen halben Eßlöffel weißen Sand und so viel Vitriolöl dazu, daß es einen Fingerhut füllen würde. Hiermit wird das Geräth gescheuert, dann mit warmem Wasser abgewaschen und mit einem reinen, weichen Tuche trocken gerieben. Da nur ein Tropfen Vitriolöl, wenn es mit einem Kleidungsstück in Berührung kommt, solches schadhaft macht, so werde vorsichtig damit umgegangen und das Glas auf einem Schranke bewahrt.

8. **Rothes Kupfer.** Man reibt das Geschirr mit einer Handvoll Sauerampfer so lange, bis der in den Blättern enthaltene Saft heraustritt, dann drückt man ihn in weißen Sand, scheuert das Kupfer damit blank, spült es in Wasser ab und reibt es mit einem reinen, weichen Tuche trocken. In Küchen, wo man viel Kupfer zu putzen hat, ist die Anwendung von Essig das ganze Jahr hindurch eine nicht geringe Ausgabe und schon deshalb der Sauerampfer vorzuziehen. Um zu jeder Zeit Gebrauch davon zu machen, können die Blätter getrocknet und in einem Säckchen aufbewahrt werden.

9. **Bronze.** Der Sauerampfer soll Theile enthalten, welche ganz besonders auf das Reinigen der Bronze einwirken. Die bestimmten Gegenstände werden wie beim Kupfer tüchtig damit gescheuert, dann abgespült und trocken abgerieben. Bei veraltetem Schmutz kann man mit Ziegelmehl trocken nachputzen.

10. **Zinn.** Feine zinnerne Geräthe scheuere man mit pulverisirter Kreide und Branntwein rein und putze sie nach vorhergehender Bemerkung mit trockener Kreide blank.

Gröberes oder schon in etwa verbrauchtes Zinn wird mit starker Sodalauge und Sand blank gescheuert, dann einigemal mit Regenwasser ganz klar abgewaschen und zum Trocknen im Sonnenschein oder an einem warmen Orte aufrecht hingestellt.

11. **Blech** wird sehr rasch und außerordentlich glänzend, wenn man solches, wie beim Silber bemerkt, mit Terpentin und Kreide putzt. Auch ist Putzpulver oder Wiener-Kalk und Branntwein zu empfehlen, hierbei wird trocken nachgerieben.

Weniger feine Geräthe werden wie gröberes Zinn gescheuert und sie behalten dadurch längere Zeit ihren Glanz.

Eine andere Art, gewöhnliche Blechgeräthe zu putzen, besteht darin, daß man sie mit etwas Seife und Sand, oder mit Sand und starkem Salzwasser tüchtig scheuert, gehörig abwäscht und mit einem reinen, alten Stück trocken reibt.

12. **Stahl und Eisen.** Beides wird sehr blank, wenn man es mit feiner heißer Steinkohlenasche tüchtig reibt; auch ist Sand und Seife ein gutes Mittel blank zu scheuern. Nachdem der Schmutz entfernt ist, wird der Gegenstand abgerieben, oder abgewaschen und trocken geworden, mit heißem Sande nachgeputzt.

Das Reinhalten.

Höchst angenehm ist es für die Hausfrau, wenn ihr Dienstmädchen das Reinmachen ihren Wünschen gemäß ausführt, angenehmer noch, wenn es das Reinhalten versteht, wenigstens den Willen hat, sich mehr und mehr darin zu üben. Zu dem Zweck muß dasselbe am eigenen Körper anfangen, sich reinlich und ordentlich zu halten, muß, so oft es nothwendig ist, sich die Hände waschen, wozu in der Küche ein Stück Seife nicht fehlen darf. Auch dürfen die Hände nicht an die Schürze abgetrocknet, oder gar der Schmutz daran abgewischt, vielweniger Finger oder Schürze als Taschentuch gebraucht werden; es gibt keine ekelhaftere Gewohnheit. Um die Wäsche nicht unnöthiger Weise zu vermehren, ist es nothwendig, bei schmutzigen Arbeiten zum Schonen der Kleider und der Hausschürze eine weite Arbeitsschürze überzubinden. Daß solche auch keinen Tag fehle, sei für zwei derartige Stücke gesorgt. Uebrigens muß ein Mädchen sich gewöhnen, schmutzige Gegenstände nicht so nahe an sich zu bringen, daß die Schürze damit in Berührung kommt, es darf also auch nicht beim Gemüsereinmachen, Schüsselspülen u. s. w. sich an den Spülstein lehnen. Damit dasselbe beim Reinigen der Ofenröhre nicht die Aermel ihres Kleides und andere Gegenstände beschmutze, sorgen pünktliche Hausfrauen für Ueberziehärmel, welche an der Hand zugeknöpft werden und bis über die Schultern reichen. Ein reinliches und ordentliches Dienstmädchen ist eine Zierde im Hause, es wird geachtet und erspart sich manchen Vorwurf.

In Beziehung auf das Reinhalten der Küche muß der blanke Herd geschont und jeder gemachte Fleck sogleich abgeputzt werden.

Auch muß man sich in Acht nehmen, kein Wasser auf den Fußboden zu gießen, und wäre es geschehen, sofort den Aufnehmer (Schrubbtuch) gebrauchen. Ganz besondere Vorsicht ist nöthig beim Gebrauch von Fett und Oel, um die unleidlichen Fettflecken zu vermeiden; jeder gemachte Fleck aber werde, wenn's nicht sofort möglich ist, doch wenigstens an demselben Tage weggeschafft, wozu gute Mittel im Abschnitt „Gemeinnütziges" mitgetheilt sind. Beim Feueranlegen darf nichts auf den Fußboden fallen; man erkennt daran ein ordentliches Mädchen. Auch darf kein Schmutz auf dem Fußboden längere Zeit liegen bleiben, muß vielmehr sofort auf ein Blech gekehrt, Küchentisch sammt Anrichte und Spülstein nach jedem Gebrauch gereinigt, und was die Hauptsache ist, jede Arbeit so verrichtet werden, daß nicht in Folge von Unordnung, eine zweite daraus hervorgeht. Letzteres kommt bei unreinlichen Dienstmädchen gar häufig vor, da sie bei ihren Verrichtungen bald dieses, bald jenes beschmutzen. Namentlich ist solches der Fall, wenn sie mit Fettbrühe und Lampen unvorsichtig zu Werke gehen; wenn das Scheuern der blanken Geräthe nicht auf einem Bogen Pappdeckel oder auf einem Stück Wachstuch, sondern unmittelbar auf dem Küchentisch geschieht; wo dann das Abscheuern desselben als eine zweite Arbeit folgt. Ein Gleiches ist anzunehmen, wenn Morgens beim Inordnungbringen der Lampen nicht ein dafür bestimmter Bogen dickes Papier zur Unterlage genommen und nicht zugleich der flache Theil der Lampe gehörig abgeputzt wird, da sonst beim Gebrauch die Tischdecke unsauber werden kann. Nicht weniger können leicht Flecke entstehen, wenn Topfdeckel, vielleicht auch Lampengläser, Lampenglocken u. dergl. beim Abnehmen gedankenlos auf die untere Seite hingestellt werden. Auch geht aus einer schlecht gemachten Arbeit dadurch, daß sie nochmals geschehen muß, eine zweite hervor. Achtsamkeit, Nachdenken und Ueberlegung sind bei allen Verrichtungen förderlich und ersparen ungemein viel Zeit und Mühe.

Was das Reinhalten im Uebrigen betrifft, so verdienen Treppen schon der Kleider wegen einer ganz besonderen Berück-

sichtigung, weshalb ein Hausmädchen daran gewöhnt werden muß, sie sehr rein zu halten und namentlich darauf gegossenes Wasser sofort aufzuwischen. Ebenso muß es beim Zurückkommen von Ausgängen, besonders bei nasser Witterung, sogleich seine Schuhe wechseln und nicht mit schmutzigen Füßen in's Zimmer treten, viel weniger, wenn der Fußboden mit einem Teppich bedeckt ist. Auf einen Teppich gehört kein schmutziger Fuß. Ein schlecht gewöhntes Mädchen trägt zum Schmutzigmachen des Hauses gerade am meisten bei. Um die Thüren rein zu halten, ist es nothwendig, unermüdlich darauf zu sehen, daß beim Ein- und Ausgehen nicht die Thüren, sondern der Griff angefaßt wird. Zum längeren Reinhalten des Fußbodens dient, nicht das Geringste auf denselben hinzuwerfen und Morgens nach dem Kehren jeden Schmutzfleck wegzuschaffen. In Beziehung auf das Abputzen der Möbel sollte in keinem Zimmer ein Abputztuch fehlen. Auch werde darauf gesehen, daß nicht Abfälle von Papier und Flickwerk, Aepfelschalen u. dgl. in den Steinkohlen- oder Torfbehälter des Wohnzimmers geworfen werden, es macht ein unordentliches Ansehen.

Zur Ausführung des Bemerkten und damit es einem Mädchen nicht zu sehr erschwert, wol gar verleidet werde, müssen alle Hausgenossen dazu beitragen, ein aufmunterndes Beispiel von Reinlichkeit und Ordnung zu geben, namentlich die Hausfrau selbst.

Die Wäsche.

1. **Vorbereitungen für die Wäsche nebst Bemerkungen über dieselbe.** Die Wäsche ist eine der wichtigsten Besorgungen für die Hausfrau, von deren genauer Kenntniß viel abhängt. Ehe davon die Rede sein mag, wird auf die Nothwendigkeit des Ausbesserns hingewiesen, worüber in den Montagsverrichtungen das Nähere bemerkt ist. Ebenso nöthig ist es, kein Stück weißes Zeug, welches nicht gezeichnet ist, in die Wäsche zu geben, denn wie häufig wird auf der Bleiche vom Winde ein Stück zum andern hingeweht, welches ohne Bezeichnung des Namens oft beim besten Willen nicht zurück gegeben werden kann. Auch ist es dadurch mehr vor Angriffen gesichert.

Am Tage vorher wird das Sortiren der Wäsche vorgenommen, wobei man die linke Seite der Leibwäsche nach außen kehrt und jedes Stück, worin sich Rostflecke vorfinden, zusammen wirft, um sie zuvor herauszumachen; das „Wie" ist im Abschnitt: „Gemeinnütziges" zu finden. Dann wird dieselbe zweimal aufmerksam gezählt, in folgender Ordnung eine Waschliste in's Waschbuch geschrieben und die Anzahl, die verschiedenen Desseins von Gebild (Drell) und die Nummer dabei bemerkt, z. B. Tischtücher 10, nämlich: Damast 1, dreieckiges Dessein 2, carrirtes 3, gestreiftes 4 u. s. w.

Tischtücher,	Herren=Hemden,	Frauen=Hemden,
Servietten,	Nachthemden,	Beinkleider,
Handtücher,	Nachtmützen,	Nachtjacken,
Betttücher,	Unterbeinkleider,	Nachttücher,
Bettbezüge,	Unterjacken,	Nachthauben,
Bettschürzen,	Strümpfe.	Unterröcke,
Kissenzüge,		Taschentücher,
Tassentücher,		Strümpfe.
Tellertücher.		

Feine und bunte Wäsche wird, sowie auch Handtücher, Tisch= und Bettwäsche für die Dienstboten, in gleicher Weise aufgezeichnet. Auch lasse man am vorhergehenden Tage den Waschkessel, die nöthigen Waschfässer herbei schaffen. Zum Waschen des weißen Zeuges sind die mit einem Zapfen versehenen zum Abfließen der Lauge sehr zweckmäßig und die mit schließenden Deckeln nicht genug zu empfehlen, da das Weißzeug durch das Einbrennen nicht nur einen weißeren Grund erhält, sondern auch weniger angegriffen wird. Bei der Anschaffung sollte man wo möglich nicht auf die Mehrkosten sehen.

Hinsichtlich des Regenwassers sei, falls kein Bassin in der Waschküche vorhanden ist, auf Dasjenige aufmerksam gemacht, was bei der Regentonne in „Bemerkungen verschiedener Art" erwähnt worden. Bei reichlichem Vorrath werde vorher ein reines Faß damit angefüllt, damit während des Waschens keine Zeit durch das Herbeiholen verloren gehe. Ferner sorge man hinlänglich für beste Schmier= und weiße Seife, richte das Essen so viel als möglich vor und halte auf einen zeitigen Anfang.

Wenn das Waschen durch das Hausmädchen geschieht, wie man es in kleineren Haushaltungen im Mittelstande, damit die Wäsche nicht zu groß werde, alle vierzehn Tage bis drei Wochen einzurichten sucht, so übernehmen viele Hausfrauen am Waschtage verschiedene Hauswerke: bringen Morgens Wohn= und Schlafzimmer in Ordnung, besorgen

das Kochen, Mittags das Abtrocknen der Schüsseln und das Abendbrod. Freilich würde dies nicht überall möglich sein, wo es indessen geschieht, da ist es ein Gewinn für die Wäsche. Bei häufigen Unterbrechungen wird diese gewöhnlich übereilt und darf man dabei nicht auf einen hellen Grund rechnen. Ein heller Grund wird neben gutem Waschen nur durch heiße Laugen bei öfterem Wechseln derselben hervorgebracht.

Bei größeren Wäschen ist es jedoch besser, daß die Hausfrau freie Hand habe, um ungestört eine gute Aufsicht führen zu können, und nicht genöthigt zu sein, die Behandlung von den Wäscherinnen abhängen zu lassen; es ist vielmehr nothwendig, sie von vorn herein daran zu gewöhnen, die von ihr selbst ausgehenden Anordnungen genau zu befolgen. Dazu gehört aber, die Besorgung der Wäsche hinlänglich zu verstehen. So lange das nicht der Fall ist, thut eine junge Hausfrau besser daran, kleine Wäschen zu halten und höchstens eine Waschfrau zu nehmen. Das Essen und Trinken richte sie nach Ortsgebrauch ein und ziehe nichts davon ab. Die Wäscherinnen sind mitunter etwas verwöhnt und wenn sie nicht das Gewohnte erhalten, so werden die jungen Frauen oft arg beurtheilt; übrigens ist gutes Waschen eine anstrengende Arbeit.

In früherer Zeit ließen manche Hausfrauen bei reichlichem Vorrath von Leinwand nur zweimal im Jahre waschen, im Frühjahr und Herbst. Da jedoch das lange Liegen der gebrauchten Leinwand derselben zum Nachtheil gereicht, so ist man mehr und mehr davon abgegangen. Bei hinreichendem Vorrath ist indessen zur Winterzeit, sobald man nicht mehr bleicht, folgende Einrichtung zweckmäßig, indem man dadurch eine schöne Wäsche erhält und auch die Kosten sammt der Mühe einer großen Wäsche erspart. Man läßt nämlich jede Woche die schmutzig gewordene Leinwand durch das Hausmädchen waschen, in der ersten Lauge vollständig rein und in der zweiten mit guter weißer Seife klar. Dann wird das Zeug ausgespült, auf einer reinen Leine vollständig getrocknet, zusammengenommen und in einer reinen Kiste eingeschlossen, bis im Mai ein grüner Rasen und ein schöner Tag zum Bleichen auffordern. Das Weißzeug wird alsdann durch eine Lauge gewaschen und an die Bleiche gelegt.

Im Uebrigen wird noch daran erinnert, die Waschkörbe, wenn sie kein Futteral haben, mit einem groben Betttuch auszulegen, weil nasse Wäsche, namentlich in alten Weidenkörben, faulige Streifen erhält, die nicht wieder heraus zu schaffen sind, überhaupt ältere oder feine Leinewand leicht zerreißen kann. Auch lasse man die Wäsche mehr ausdrücken, als ausringen, da sie durch letzteres so stark angegriffen wird, daß ältere Stücke schadhaft werden. Nicht weniger wird beim Spülen

der gröberen Wäsche vor dem Ausschlagen mit einem Klopfholz gewarnt, weil das Zeug dadurch mehr leidet, als durch den Gebrauch.

2. **Das Waschen in der Maschine.** Die Maschine muß äußerst glatt gearbeitet sein, sowohl der Behälter, als auch die darin befindlichen Flügel. Fehlt derselben die Glätte, so ist sie ein Ruin für die Wäsche, wovon alsdann die sich vorfindenden Flocken einen Beweis liefern. In einer guten Waschmaschine aber leidet das Zeug weniger, als wenn es mit der Hand gewaschen wird, namentlich ist dieselbe für größere Haushaltungen ein wahrer Schatz, indem man in wenigen Stunden mit einer großen Wäsche fertig sein kann.

In neuerer Zeit wird die sogenannte Schwingmaschine von Zink, welche in drei verschiedenen Größen zu haben ist, sehr geschätzt. Dieselbe ist in länglicher Form, gereift, der größeren Haltbarkeit wegen, nach außen mit zwei Seitenwänden von Holz versehen, die oben befindlichen Streben dienen zum Schwingen.

Die Wäsche wird am vorigen Tage mit weichem Wasser eingeweicht; anstatt des Ausringens, um Zeit zu sparen und das Zeug zu schonen, werde dieselbe zum Ablaufen auf ein großes hölzernes Sieb, welches auf ein Faß gestellt wird, gelegt. Dann werden schmutzige Stellen mit bester Schmierseife mäßig angeseift, die Stücke ganz glatt, und nicht zu viel, in die Maschine gelegt, eine gute heiße, doch nicht kochende, recht reichliche Seifenlauge darauf gegossen und zehn Minuten gleichmäßig geschwungen. Früher kam auch etwas Soda in die erste Lauge, die Seife enthält indeß jetzt so viel Soda, daß es nicht eines solchen Zusatzes bedarf. Kommt nun das Zeug aus der Maschine, so wird es, nach dem Ablaufen auf dem bemerkten Durchschlag, in einer frischen Lauge mit der Hand rein gewaschen, was wenig Zeit und Mühe erfordert, während die erste Lauge wieder heiß gemacht und mit einem Zusatz von Seife nochmals zum ersten Gebrauch anzuwenden ist. Nach dem Reinwaschen wird das Zeug in einer reinen kochenden Lauge zum zweiten Male acht bis zehn Minuten geschwungen, wo dann die Wäsche nichts zu wünschen übrig läßt. Feines, nur einmal gebrauchtes Tischzeug bedarf nur einer einzigen Lauge.

Hat man die Bleiche in der Nähe, so kann die reine Wäsche schon nach und nach gelegt und sogleich begossen werden. Nach dem weißen Zeuge können bunte Stücke, z. B. Bettbezüge, wattirte Unterröcke, wollene Strümpfe u. s. w. in der Maschine gewaschen werden, wozu man das Wasser mäßig warm nimmt. Zuletzt wird das Zeug für die Dienstboten vorgenommen. Noch sei bemerkt, daß das Waschen überhaupt, umsomehr noch die Maschinenwäsche unter Aufsicht der Hausfrau

oder einer zuverlässigen Stellvertreterin geschehe; die damit verbundene Mühe wird reichlich belohnt.

3. **Das Waschen auf einem Waschbrett.** Ein Waschbrett ist vielleicht mehr ein Hülfsmittel, die Hände, als die Wäsche zu schonen; wenn solches von unkundiger Hand gebraucht und wenn unvernünftig über die Reifen gefahren wird, so kann das Zeug in kurzer Zeit ruinirt werden. Zum richtigen Gebrauch stelle man das Brett hinter die nach vorn geschobene Wäsche in's Faß, lehne sich an das Ende desselben fest an und reibe das zu waschende Stück mit beiden Händen mehr lose als scharf darüber hin, indem man solches oftmals umfassen und in die Lauge tauchen muß.

4. **Das Waschen mit der Hand, erstes Verfahren.** Nachdem am vorigen Tage die schmutzigsten Stellen der Wäsche mit bester Schmierseife angerieben (es braucht nur wenig zu sein), wird jedes Stück zusammengerollt und in ein reines Waschfaß gelegt; schmutzigere und gröbere Theile nach unten, bessere darauf. Taschentücher werden besonders etwas angeschmiert in kaltes Regenwasser gesteckt und gehörig ausgewaschen, ehe sie in die Lauge kommen. Um nicht die ganze Quantität Wasser erwärmen zu brauchen, lasse man, wenn z. B. 8 Eimer zum Bedecken der Wäsche nöthig wären, 2 derselben in einem reinen Kessel mit $^1/_2$ Pfund Schmierseife kochend heiß werden, gieße den dritten Theil in ein kleineres Faß, vermische die Lauge mit 2 Eimern kalten Wassers und gieße sie reichlich lauwarm über das Zeug. Ebenso mache man es mit den beiden übrigen Theilen. Dann lege man das Faß mit einem Deckel zu, in Ermangelung desselben stecke man ein grobes Betttuch ringsumher ein und lasse die Wäsche über Nacht weichen.

Ist das Waschfaß mit einem Zapfen versehen, so ziehe man ihn vor dem Waschen heraus, mache das abgeflossene Wasser heiß und gieße es wieder über das Zeug, was wenigstens zweimal geschehe, damit es durchher heiß werde. Kann man dasselbe eine halbe bis ganze Stunde in der heißen Lauge liegen lassen, bevor mit Waschen angefangen wird, so dient es zum Vortheil. Dazu gehört indessen ein Faß mit schließendem Deckel. Dann wird das Zeug mit der nöthigen Seife in der ersten Lauge vollständig rein gewaschen, zu welchem Zweck jedes Stück aufmerksam nachzusehen ist, während man oftmals einen Theil der Lauge abzapft und, heiß gemacht, übergießt. Mit der Seife sei man nicht kärglich, auf Kosten des Zeuges daran zu sparen, bringt nur Nachtheil; doch kann beim Waschen unnützer Weise viel Seife verbraucht werden. Um das zu vermeiden, müssen nur die schmutzigsten Stellen damit versehen werden; bei gutem Waschen wird dann das Uebrige mit rein.

Hemden lasse man in der ersten Lauge, damit auch die Nähte rein werden, links waschen und zwar zuerst ringsum, indem oben und unten hineingegriffen und keine Stelle übergangen wird; nachdem werden sie der Länge nach vorgenommen, wo dann wohl zugesehen werden muß, ob auch an besonders zu beachtenden Stellen, z. B. unten über dem Saum, an den Schulterstücken und an den Börden der Mannshemden alle Streifen gewichen sind. Man darf sich beim Reinwaschen nie auf die zweite Lauge verlassen, worin, indem die rechte Seite wieder nach außen kommt, nur klar gewaschen wird. Darum ist es nothwendig, jedes gewaschene Stück gut nachzusehen und was nicht ganz sauber ist, wieder in die erste Lauge zu bringen.

Nachdem man nun die besseren Stücke gewaschen und die Lauge wieder zum Heißwerden auf's Feuer gestellt hat, ist es sehr gut, das schon gewaschene Zeug stückweise in ein zweites Faß zu legen, eine frische, kochendheiße Lauge von Bleichseife darüber zu gießen und das Faß wie zum erstenmale zuzudecken. In der zweiten Lauge erhält dasselbe einen klaren Grund, weshalb sie gut und reichlich sein muß. Solches Einbrennen befördert die Weiße. Darnach wird der Rest mit der ersten heiß gemachten Lauge rein gewaschen, dann mit einer frischen bedeckt, das erst eingebrannte Zeug klar ausgewaschen und mit dem andern der Schluß gemacht.

Die erste Lauge kann noch zum Abstoßen von buntem Bettzeug für die Dienstboten, täglichen Schürzen, Abputztüchern 2c. 2c. benutzt werden, welches nachdem in der zweiten warm gemachten Lauge zum erstenmale gewaschen wird und zum zweitenmale eine reine Lauge erhält. In den abgenutzten Laugen können Scheuerlappen und Besen gereinigt werden.

5. **Das Waschen mit der Hand, zweites Verfahren.** Da die Verfasserin, bei langer Trockenheit, zu einer Wäsche nur wenig Regenwasser haben konnte, so kam sie, um damit auszureichen, auf den Gedanken, einen Versuch auf nachstehende Weise zu machen, und das Weißzeug wurde bei einem geringeren Verbrauch von Seife überraschend schnell rein und sehr weiß. Ganz besonders ist diese Art zu waschen für kleine Haushaltungen, wo man selbst dabei zur Hand geht und die Wäsche nicht übermäßig schmutzig ist, von großem Werth.

Tages vorher werden die Taschentücher etwas angeseift, in reichliches kaltes Regenwasser gesteckt und am nächsten Morgen ausgewaschen. Vorab wird für ein gutes Feuer gesorgt, dann werden 2 Eimer Regenwasser mit 2 Ei dick bester Schmierseife, zugedeckt, so heiß gemacht, daß man die Hände darin halten kann, heißer darf es nicht sein. Nun

gießt man die heiße Seifenlauge in ein reines Waschfaß, stellt für die zweite Lauge sofort wieder 2 Eimer Regenwasser auf's Feuer, schneidet so viel Bleichseife hinein, daß es eine mäßig fette Lauge wird, und wäscht jedes Stück trocken vom Haufen vollständig rein, wobei schmutzigere Stellen angeseift werden. Die gewaschenen Stücke werden sodann gut nachgesehen und falls sich noch Streifen oder unsaubere Stellen vorfinden möchten, in der ersten Lauge vollständig gereinigt, welche, wenn sie schmutzig geworden, erneuert werden muß. Darnach wird das Zeug in der zweiten reinen Lauge klar gewaschen und dann nach Belieben gebleicht oder auf nachstehende Weise gekocht. In letzterem Falle kann schon während des Waschens das reine Zeug theilweise gekocht und die Kochlauge als erste Lauge zum Waschen benutzt werden.

6. **Das Kochen der Wäsche anstatt des Bleichens.** Das Bleichen ist in manchen Städten eine höchst lästige und zugleich kostbare Sache. Wo es an guter Gelegenheit fehlt, da ist zum Kochen der Wäsche zu rathen, und man wird, wenn dieselbe vorher sehr rein gewaschen und das Kochen gut ausgeführt wird, die Bleiche nicht vermissen.

Zu diesem Zweck wird ein rein gescheuerter Waschkessel mit klarem Regenwasser auf's Feuer gestellt und Bleichseife hinein geschabt, so daß es eine mäßig fette Lauge wird. Dahinein thue man einen kleinen Theil des gewaschenen Zeuges (erst das feinere), damit es nicht fest aufeinander liege, drücke es mit einem glatten flachen hölzernen Löffel mit langem Stiel unter die Lauge, lege auch während des Kochens einmal das unten Liegende nach oben und koche so die Wäsche etwa 5—10 Minuten. Dann wird sie herausgenommen und die Lauge mit Zusatz von Wasser und Seife nochmals zum Kochen gebraucht; ob dieselbe kalt oder kochend ist, wenn das Zeug hinein kommt, bleibt sich gleich. Ist die sämmtliche Wäsche gekocht, so wird erst die Seife in weichem Wasser herausgespült und dieselbe darnach mit Pumpenwasser aufgewaschen, falls kein weiches Wasser zu Gebote steht.

7. **Anwendung von Borax, anstatt der Bleiche, zum Weißwerden der Wäsche.** Vorab sei bemerkt, daß der Borax nicht im Geringsten schädlich auf die Wäsche einwirkt. Derselbe wird in Stücken per Pfund mit 10, pulverisirt mit 12 Sgr. bezahlt. Zu einer Mange (großer Waschkorb) rein gewaschenen Zeuges sind 7 ½ Loth (12 Neuloth) hinreichend. Die Stücke werden zum Auflösen mit kochendem Wasser übergossen und, da sie sich langsam auflösen, eine Zeitlang heiß gestellt. Die Quantität wird auf das rein gewaschene Zeug vertheilt, solches theilweise mit Bleichseife oder auch guter Schmierseife nebst einem Theil des aufgelösten Borax gekocht, dann in ein sauberes Faß geschüttet und so fortgefahren, bis die sämmtliche Wäsche gekocht ist, welche dem-

nach zugedeckt über Nacht hingestellt und am nächsten Morgen aufgewaschen wird. Die Lauge ist zum Waschen des bunten Zeuges vorzüglich.

8. **Das Waschen mit Terpentin.** Zu 3 Eimern lauwarmen Wassers gehören 2 Pfd. (1 Kilogr.) Seife, 2 Eßlöffel Salmiak und 1 Eßlöffel Terpentin. Man löst die Seife auf und gießt dies Alles in ein großes Faß, legt so viel unreine Wäsche hinein als darin naß gemacht und gewaschen werden kann; es braucht anfangs nur wenig Lauge zu sein. Nachdem das Zeug so 2 Stunden geweicht hat, fängt man zu waschen an, wobei der Schmutz überraschend weicht. Jedes rein gewaschene Stück wirft man in ein nebenanstehendes Faß mit reinem, lauwarmem Wasser, worin es nochmals gewaschen wird. Zum Ausspülen ist fließendes Wasser erwünscht. Das Trocknen geschehe wo möglich in der Luft, weil andernfalls das Zeug etwas Seifengeruch behält. Das Bleichen findet man hierbei nicht für gut, eben so wenig ein langsames Trocknen, weil die Wäsche dadurch einen gelblichen Schein erhält. Uebrigens hat die Verfasserin dies Verfahren nicht selbst erprobt.

9. **Weiße Strümpfe zu waschen.** Man reibt die Strümpfe mit bester Schmierseife auf der rechten Seite gehörig an, kehrt sie auf die andere Seite, rollt sie paarweise auf, legt sie in ein kleines Faß, bedeckt sie mit kaltem Regenwasser und läßt sie bis zum folgenden Tage weichen. Dann werden sie mit der Seifenlauge mäßig warm gemacht, auf der linken Seite gut gewaschen und wieder auf die rechte gekehrt. Alle noch schmutzigen Stellen werden nochmals mit Schmierseife angerieben, die Strümpfe mit einer nicht gar zu heißen Seifenlauge reichlich bedeckt und das Faß zugedeckt. Darin bleiben sie 1—2 Stunden und werden dann rein gewaschen. Ist das geschehen, so rollt man sie auf, bindet sie lose in ein Handtuch und stellt sie in einem sehr reinen Kessel mit kaltem Regen- oder weichem Wasser und reichlich weißer Seife auf's Feuer und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen. Dann wird das Handtuch herausgezogen, in ein Faß gelegt, etwas kaltes Wasser und Seife zu der Lauge gefügt, eine zweite Parthie Strümpfe auf gleiche Weise gekocht und dann mit frischer Lauge fortgefahren.

10. **Das Waschen feiner Bügelwäsche.** Hierzu ist die Schleuderwäsche geeignet, durch die man in unglaublich kurzer Zeit eine Menge feinen Zeuges reinigen kann, ohne daß es besonders angegriffen wird, wobei es selbstredend nicht ausgerungen, sondern sanft ausgedrückt wird. Bevor man damit anfängt, muß Regenwasser in einem sehr reinen Kessel oder Topf, wohinein man weiße Seife schneidet, kochendheiß gemacht werden. Unterdeß drückt man jedes Stück im Wasser sanft aus, reibt es mit naßgemachter weißer Seife ganz überher behutsam an und

legt die angeriebenen Theile so aufeinander, daß man die Enden mit einem Male fassen kann. Wird die Seife zum Anreiben vorher zerschnitten und mit wenig Wasser gekocht, so leidet durch ihre Anwendung die feine Wäsche noch weniger. Dann nimmt man eine kleine Handvoll zusammen, schleudert das Zeug in bemerkter Seifenlauge etwa 5 Minuten rasch hin und her, legt es in ein Geschirr und nimmt, während es so viel abgekühlt sein wird, daß man die reine Seite fassen kann, eine zweite Parthie auf gleiche Weise vor. Darnach wird die zweite Hälfte des erstvorgenommenen Zeuges gleichfalls gereinigt und so fortgefahren.

Nach dem ersten Schleudern der ganzen Wäsche muß man jedes Stück gut nachsehen und unsaubere Stellen und Streifen nochmals anseifen. Dann wird frisches, kochendheißes Wasser genommen, worin reichlich weiße Seife zerschnitten und zergangen ist und jede Parthie zum zweitenmale ebenso behandelt, worauf man mit der Wäsche fertig ist, welche nicht besser sein kann. In Zeiten, wo sie nicht gebleicht werden kann, wird dieselbe nach dem zweiten Schleudern lose in ein Tuch gebunden und mit klarem Regenwasser und geschabter weißer Seife in einem sehr reinen Kessel 10 Minuten gekocht und nachdem eine Stunde in kaltes Wasser gestellt. Die Laugen können zu der anderen weißen Wäsche oder zum bunten Zeuge oder zu den wollenen Strümpfen gebraucht werden, wozu man indeß zuletzt eine frische Lauge nehmen muß. Ueber die Bleiche ist weiterhin das Nöthige bemerkt.

11. **Feine Bügelwäsche auf andere Art zu behandeln.** Die feine Wäsche wird mit weißer Seife angeseift, über Nacht mit kaltem Regenwasser bedeckt, hingestellt, dann ausgedrückt, in einer frischen Lauge von weißer Seife und kaltem Regenwasser zum langsamen Heißwerden hinten auf die Maschine gestellt. Darin wird das Zeug nicht gewaschen, sondern hin und her geschleudert und solches Verfahren nochmals wiederholt. Dann wird das Zeug auf einem groben Betttuch gebleicht oder, wie vorstehend bemerkt, gekocht.

12. **Behandlung der Fenstergardinen beim Waschen, um sie zu schonen.** Hübsche Fenstergardinen sind eine kostspielige Anschaffung, können jedoch in kurzer Zeit, wol gar in der ersten Wäsche ruinirt werden. Darum sollte die Hausfrau, wenn es ihre Stellung nicht erlaubt, die Besorgung mit eigener Hand auszuführen, sie wenigstens gut beaufsichtigen. Nächstfolgende Behandlungsweise ist geeignet, die Vorhänge viele Jahre ohne Beschädigung hübsch zu erhalten.

Vorab sei bemerkt, daß es nöthig ist, die Gardinenwäsche nicht mit anderer Wäsche zu verbinden, sondern sie allein vorzunehmen. Man entferne aus den Vorhängen alle Stecknadeln und schüttele behutsam

den Staub heraus. Sollten sich Troddeln oder Drillfranzen daran befinden, wie es die Mode mitunter mit sich bringt, so müssen solche vor der Wäsche abgetrennt werden, weil die durch die Nässe verursachte Schwere die Gardinen schadhaft machen würden. Man faßt nun jede Gardine der Breite nach zusammen, legt sie hin und her aufeinander in ein verhältnißmäßig großes Faß und bedeckt sie reichlich mit einer sehr fetten, nur lauwarmen Lauge von Regenwasser und geschlagener bester Schmierseife.

Am andern Tage schiebt man die Gardinen im Fasse nach der hinteren Seite hin zurück, gießt so viel kochendes Regenwasser in die Lauge, daß sie reichlich warm, nicht heiß wird. Darin schleudert man jede Gardine, indem man jedesmal nur einen kleinen Theil der Breite nach ganz lose zusammen faßt und ihn so lange hin und her stark bewegt, bis derselbe rein erscheint. So fährt man fort, drückt dann die Gardine sanft aus, von Ausringen kann hierbei gar nicht die Rede sein, und legt sie wie das erste Mal der Länge nach hin und her in ein zweites reines Faß. Das Hin- und Herlegen hat den Zweck, die einzelnen Stücke leicht nacheinander abnehmen zu können; ein Herausziehen würde sie arg beschädigen, was also sorgfältig zu verhüten ist. Sobald die Lauge etwas abgekühlt sein wird, gieße man heiße Seifenlauge hinzu.

Sind auf solche Weise alle zu waschende Gardinen vorgenommen, so wird eine frische, ebenfalls ganz fette und sehr reichliche Lauge von weißer Seife kochendheiß darüber gegossen und das Faß zugedeckt, bis die Hand die Hitze der Lauge verträgt. Dann wird jede Gardine in dem vorderen Theile des Fasses gerade so wie zum ersten Male behandelt, wo man sie dann sehr klar finden wird, und wären sie auch auf's Aeußerste schmutzig gewesen. Eine dritte Lauge ist überflüssig. Im Uebrigen ist bei der Gardinenwäsche vor Bleichen zu warnen. Um nach Belieben solches vollständig zu ersetzen, kann man die Gardinen nach dem zweiten Schleudern nach bemerkter Weise in einem Fasse mit einer schwachen Seifenlauge, wohinein nach Nr. 7 bei angegebener Gardinenzahl etwa 5 Loth (8 Neuloth) vollständig aufgelöster Borax gut durchgerührt, kochendheiß übergießen und zugedeckt bis zum nächsten Morgen darin lassen.

Nach vorstehender Behandlungsweise werden die Vorhänge behutsam und zwar einzeln in einem großen Fasse in reichlichem Wasser gespült. Damit die Seife heraus ziehe, muß vorab Regen- oder weiches Wasser genommen werden, ehe man sie in Pumpenwasser bringt, falls man auf letzteres hingewiesen sein möchte.

Dann wird beste Weizenstärke dünn gekocht und durch ein Tuch gedrückt, für 5 Fenster, also für 10 einzelne Gardinen, sind von bester

Stärke 12 Loth (20 Neuloth) ein gutes Verhältniß. Darnach werden zwei kleine Eimer Wasser in ein Faß gegossen, stark gebläut, denn an Vorhängen ist ein bläulicher Schein hübsch, die Stärke gut durchgerührt und die Gardinen in bemerkter Weise auf einander gelegt, in dem Stärkewasser behutsam umgekehrt und sanft ausgedrückt. Das Aufhängen bedarf einer gleichen Vorsicht, vor Allem dürfen die Vorhänge nicht ausgeschlagen werden, man hänge sie auf dem Speicher auf eine abgewischte saubere Leine, doch dürfen sie, um Risse zu vermeiden, nicht darauf gezogen werden, sondern man hebt sie etwas. An bemerktem Orte ist man sicher, daß die feine Wäsche vor Insecten geschützt und nicht abgeweht wird.

Nach dem Trocknen werden die Gardinen stark angefeuchtet, zusammen gelegt, anderen Tages glatt aufgefalten, nicht gezogen, und hübsch gebügelt.

13. **Weiße Spitzen zu waschen.** Man wickelt die Spitze in grader Richtung um eine kurze, dicke Flasche, legt ein Stück lose Gaze darüber und heftet es mit weiten Stichen zusammen. Dann wird dieselbe in kaltes Regenwasser gelegt und die Gaze ringsum reichlich mit weißer Seife angerieben. Anderen Tages stellt man die Flasche in einen sehr reinen Kessel mit klarem Regenwasser auf's Feuer, schabt so viel weiße Seife hinein, daß es eine gute Lauge wird und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen, wo sie dann in klares Wasser gelegt wird. Wünscht man der Spitze einen bläulichen Schein zu geben, was eigentlich nicht sein soll, so zieht man sie durch etwas gebläutes Wasser und stellt die Flasche in die Sonne oder an einen luftigen Ort. Beinahe trocken geworden, wird die Gaze entfernt, die Spitze abgewickelt, in ganz grader Richtung auf ein reines Bügeltuch gelegt, die linke Seite nach oben, und mit einem saubern, nicht zu heißen Eisen der Breite nach darüber gebügelt. Es werden dadurch der Spitze einigermaßen die Zäckchen erhalten.

14. **Schwarzseidene Zeuge, Bänder und Spitzen.** Alles dies wird sehr hübsch, wenn man es ohne Seife in klar abgegossenem, schwarzem Kaffee, welcher immerhin vermischt sein kann, zweimal wäscht. Alsdann lege man die Theile glatt in ein Tuch und bügele sie sofort auf der linken Seite. Um die Bügeldecke hierbei nicht zu beflecken, werde ein Tuch darüber gelegt. Wünscht man den seidenen Zeugen und Spitzen etwas Steifheit zu geben, so rühre man beim zweiten Waschen ganz wenig aufgelösten Gummiarabicum durch.

15. **Seidene Zeuge, Tücher und Bänder.** Das Waschen derselben geschieht auf zweierlei Weise, und steht die eine der andern eben

nicht nach, indeß ist die mit bemerkter französischer Seife, da man sie stets zur Hand haben und gerade so viel, als nöthig ist, davon gebrauchen kann, vorzuziehen. Man sollte sie in jedem Haushalt stets vorräthig haben, da sie auch zum Auswaschen von Flecken sehr brauchbar ist.

Eine Hauptbedingung zum hübschen Waschen seidener Zeuge besteht darin, nur kaltes Regenwasser zu nehmen und jedes einzelne Stück rasch nach einander fertig zu machen, damit nicht die Farben in einander ziehen können. Aus diesem Grunde muß Alles, was zum Waschen gebraucht wird, vorher zur Hand sein. Dazu gehört ein fertiger Bügeltisch nebst einem reinen Tuche, ein Gefäß mit Pumpenwasser, zwei Waschschalen mit ganz kaltem Regenwasser, die französische Seife, Spiritus, ein Geschirrchen mit wenig kaltem Pumpenwasser und Gummiarabicum. Letzteres muß vorher mit wenig Wasser vollständig aufgelöst werden, weil jedes unaufgelöste Körnchen einen Flecken im Seidenzeuge verursacht. Hat man viele Zeuge oder Bänder zu waschen, so ist es angenehm, wenn zwei Personen dabei beschäftigt sind; nothwendig ist es indessen nicht. Nun zur Sache:

Man gieße in jede der beiden Schalen einen Guß Spiritus und nehme zuerst weiße oder hellgrundige Zeuge oder Bänder vor. Es wird ein Stück naß gemacht, überall rasch mit Seife angerieben, wenn es leichte Zeuge sind, eine kleine Weile lose in der Hand gewaschen, dann sanft ausgedrückt, wieder mit Seife angerieben, in der zweiten Schale klar gewaschen, ausgespült und ausgedrückt. Darnach wird es schnell durch stark verdünntes Gummiwasser gezogen, auf ein reines Tuch ausgebreitet und mit demselben so zugelegt, daß nicht die kleinste Stelle der Seide unmittelbar die andere berührt, weil anderenfalls gerade dadurch die Farben in einander ziehen. Dann legt man das Stück glatt auf die Bügeldecke, welche mit einem reinen, nicht groben Tuche versehen sein muß, und bügelt es mit einem nicht zu heißen Eisen auf der linken Seite und zwar stets dem Faden nach. Schmales Band wird ebenso behandelt, doch kann man beim Waschen einiges zusammenfassen.

Schwere Bänder darf man nicht zwischen den Händen reiben; sie werden auf einen sehr reinen Tisch gelegt, naß gemacht, mit nasser Seife gut angerieben und mittelst einer Bürste oder eines Stückchens weißen, groben Flanells durch Hin- und Herfahren über beide Seiten gereinigt. Dann streift man sie rasch aus, wäscht sie in gleicher Weise in der zweiten, reineren Lauge klar, spült sie aus und verfährt weiter wie bemerkt worden. Auch darf man sie nicht mit der Hand ausdrücken, weil sie sonst ihre Glätte verlieren würden. Das Bügeln geschieht auf der

linken Seite mit einem mittelmäßig heißen Eisen. So wird die ganze Wäsche behandelt, während man so oft es nöthig ist, die zweite reinere Lauge als erste gebraucht und zum Klarwaschen eine neue macht, auch zuweilen eine Kleinigkeit Spiritus nachgießt.

Zum Waschen von Flortüchelchen, Atlas- und klaren Bändern wird die Seife zerschnitten, mit etwas Wasser gekocht und kalt angewandt, weil durch das Anreiben mit einem Seifenstück die Fäden verschoben würden. Ebensowenig dürfen sie mit der Hand gewaschen werden; man schleudert sie durch die Laugen hin und her und vermeidet ein starkes Ausdrücken. Nach dem Spülen und Gummiren werden sie zuerst auf ein Tuch und dann auf eine etwas feine Unterlage auf den Bücheltisch gelegt, weil gröbere Fäden sich darin abzeichnen würden, und vorsichtig und nicht zu heiß gebügelt.

Das Eisen darf weder zu heiß, noch zu sehr abgekühlt sein, da bei ersterem die Bänder gelblich, bei letzterem zu weich und nicht glänzend werden.

Crepp wird mit der Hand lose gewaschen, aber nicht gebügelt, sondern nach dem Ausdrücken in Gummiwasser in einen Rahmen gespannt und getrocknet, wodurch derselbe sehr schön wird.

Nachdem man mit der ganzen Wäsche fertig ist, werden die Enden der Bänder glatt geschnitten und die Franzen an Tüchern mit einem sehr reinen Kamme ausgekämmt, was vorsichtig geschehen muß, damit sie nicht abreißen. Um dem Tuche hierbei seine Glätte nicht zu benehmen, breitet man es auf dem Bügeltisch aus, legt an der Stelle, wo man kämmt, die linke Hand seitwärts darauf und schneidet mit einer nicht zu kleinen Scheere die Franzen grade, wobei man aber nur möglichst wenig wegnehmen darf. Wird die Seidenwäsche bei einiger Uebung so behandelt, so kann sie aus der Hand der geschicktesten Kunstwäscherin nicht schöner hervorgehen.

Die zweite Art zum Waschen seidener Bänder oder seidener Zeuge besteht in einer Mischung von 1/4 Pfund (12 1/2 Neuloth) brauner Seife, 1/4 Pfund (12 1/2 Neuloth) Honig und 1/4 Maaß (1/4 Liter) Spiritus; zu einer kleinen Wäsche nehme man 1 Eßlöffel Seife, eben so viel Honig und 2 Eßlöffel Spiritus. Man zerrührt einen Theil davon mit kaltem Regenwasser und wäscht jedes Stück in der einen, dann in der zweiten Schale und verfährt weiter genau nach vorstehender Angabe.

16. **Ein wollenes Umschlagetuch oder eine Tischdecke.** Man schlage in zwei kleinen Fässern eine fette Lauge von der bemerkten französischen Seife mit etwas heißem Regenwasser, gieße so viel kaltes hinzu, als nöthig ist, ein Tuch darin zu waschen, und lasse sie kalt

werden. Dann gieße man in eine dieser Laugen $^1/_8$ Maaß ($^1/_8$ Liter) gewöhnlichen Spiritus, den man fast in jedem größeren Kaufladen erhält, breite das Tuch auf einem ganz reinen Tische aus, mache die Hälfte mit dem Spirituswasser naß, bestreiche es allerwärts reichlich mit der Seife, so daß man keine Stelle übergeht, und wasche es nun mit einer reinen Bürste, welche zuweilen in das bemerkte Wasser getaucht wird. Ebenso mache man es mit der andern Hälfte, wasche dann das Tuch mit der Hand in der ersten Lauge der Breite und Länge nach ganz rein, indem man es lose anfaßt und nach allen Seiten hin gut staucht. Alsdann wird es ausgedrückt, in die zweite Lauge gleichfalls $^1/_8$ Maaß ($^1/_8$ Liter) Spiritus gegossen, das ganze Tuch nochmals möglichst rasch angeseift, in gleicher Weise darin tüchtig gestaucht, einmal durchgewaschen und ausgedrückt. Alsdann wird es rasch in weichem Wasser einmal gespült und sofort in Pumpenwasser gesteckt, worin, wenn es nicht hart wäre, vorher ein paar Hand voll Salz aufgelöst werden müssen. Gut ausgedrückt, nicht ausgerungen, wird es zwischen ein bereit liegendes Betttuch gelegt, wobei nicht die kleinste Stelle doppelt liegen darf, weil sonst die Farben in einander ziehen würden. Nun wird das Tuch mit der Hand angedrückt und sanft angeklopft, damit die Nässe nach außen ziehe, so geschieht es noch einmal mit einem zweiten Betttuch. Dann wird das Tuch sofort auf der linken Seite glatt gebügelt.

Weißgrundige Tücher und Tischdecken werden nach dem Ausspülen mit Ultramarin gebläut, doch nehme man sich hierbei in Acht, keine Bläuflecken darin zu machen, weshalb die Bläue in ein Beutelchen gethan und zugebunden werden muß.

17. **Unächte Kleider von verschiedenartigen Stoffen.** Eine Kleiderwäsche darf nicht mit anderer Wäsche verbunden werden, weil man sie dann nicht aufmerksam behandeln kann. Zum Schonen der Farben ist es nothwendig, vor dem Waschen zwei Fässer mit der bestimmten kalten Lauge, wozu Regenwasser genommen werden muß, fertig zu stellen. Auch werde vorher für ein reines Faß mit hartem Wasser zum Ausspülen gesorgt, wo hinein man zwei Handvoll Salz wirft, welches bis zum Gebrauch aufgelöst sein wird und das Ineinanderlaufen der Farben verhütet. Um das Kleid in der Wäsche von etwaigen Fettflecken zu reinigen, die man in der Lauge nicht bemerken kann, ist es gut, dieselben vor dem Einstecken mit einem weißen Faden durch einen Kreis von Reihstichen zu bezeichnen. Solche Stellen werden dann einzeln ausgewaschen, ehe das Kleid in die Lauge kommt. Der Rock wird der Länge nach zusammengenommen, wobei schmutzige Stellen mit dem, was zum Waschen bestimmt ist, angerieben werden, lose in

der Hand gewaschen und oft umgefaßt, so daß keine Stelle übergangen wird; dann geschieht das Waschen der Breite nach. Ebenso werden Aermel und Taille vorgenommen. Nach dem ersten Waschen wird das Kleid stark ausgedrückt und ohne es erst hinzulegen, sofort in der zweiten Lauge in gleicher Weise rein gewaschen, fest ausgedrückt und sofort in Regen-, dann in Salzwasser ausgespült und umgekehrt. Nun wird das Kleid, wenn es gestärkt werden muß, durch Stärkewasser gezogen, fest ausgedrückt, zum Abtrocknen der Nässe in ein grobes Bettuch gelegt und dann von zwei Personen ausgeschlagen, von welchen eine die Taille, die andere die beiden Enden des Rockes mit reinen Händen anfaßt. Das Trocknen geschieht im Schatten.

Die verschiedenen Mittel, welche zum Waschen und Schonen der Farben dienen, sind folgende: 1) wird auf die französische Seife im Abschnitt: „Gemeinnütziges" aufmerksam gemacht. Sie wird mit heißem Wasser zu einer Lauge geklopft, kaltes Regenwasser hinzugegossen, doch auch zum Anreiben gebraucht; 2) dient dazu die Seifenwurzel. Man läßt 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) derselben zwei Stunden in einem sehr reinen Kessel langsam kochen in $1^1/_2$ Maaß ($1^3/_4$ Liter) Regenwasser und gießt die Brühe davon ab, die Wurzeln werden dann nochmals gekocht und ausgepreßt. Die sämmtliche Brühe wird mit kaltem Regenwasser verdünnt und zu zwei Laugen ganz kalt angewandt. 3) Ist zum Waschen heller Zeuge Weizenmehl zu empfehlen; es gehört zu einem Kleide 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.), jedoch ist zu drei nicht sehr schmutzigen Kleidern $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) hinreichend. Das Mehl wird mit Regenwasser zu einem glatten Brei gerührt, kochendes Wasser hinzugegossen, durchgekocht und durch ein Tuch gepreßt. Die Portion wird zu gleichen Theilen in zwei reine Fässer gegossen, mit kaltem Regenwasser hinlänglich verdünnt und das Kleid, wie bemerkt, darin gewaschen. Zum Anreiben besonders schmutziger Stellen kann man etwas Mehlbrei zurückbehalten oder die empfohlene Seife gebrauchen. Die gewünschte Steifigkeit erhält das Zeug durch das Mehl, von dem trotz des Spülens doch das Nöthige bleibt. Von den übrigen Mitteln sind die hauptsächlichsten folgende:

18. **Das Waschen mit Panamaholz.** Das Panamaholz, welches jetzt in allen größeren Städten zu haben ist, dient zum Schonen der Farben und wird ohne jede Zuthat zum Waschen von baumwollenen Zeugen und farbigen Wollstoffen gebraucht. Auch wurde es für bunte Seide empfohlen. Ein $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) dieses Holzes wird in ganz kleine Stücke geschnitten, in einem Eimer voll kalten Regenwassers 24, besser 36 Stunden eingeweicht, wodurch sich die Lauge bil-

det. Dann wird dieselbe durchgeseiht und ohne Zusatz von Seife kalt zum zweimaligen Waschen eines Kleides gebraucht.

19. **Das Waschen mit Wacke oder Molke von saurer Milch.** Zum Waschen aller farbigen Zeuge, besonders Lüster in allen Farben, ist die bemerkte Wacke ein gutes nichts kostendes Mittel. Dieselbe wird ohne Zusatz von Seife gebraucht und je nachdem die Zeuge mehr oder weniger schmutzig sind, solche ein- oder zweimal kalt darin gewaschen, dann klar gespült und am Besten noch feucht gebügelt. Die saure Wacke erhält den Stoffen nicht nur ihre Farbe, sondern sie befreit dieselben auch gründlich von Fett- und Schmutzflecken.

20. **Schwarzer Merinos und Orleans.** Beide Zeuge werden in dem Wasser, welches aus geschälten, roh geriebenen Kartoffeln gepreßt und von dem niedergesunkenen Mehl abgegossen ist, vorzüglich schön. Sie erhalten davon, mit Regenwasser verdünnt, zwei Laugen, werden dann in weichem Wasser gut gespült, ohne auszuringen, umgekehrt und gut ausgeschlagen, wie es im Vorhergehenden näher angegeben ist, im Schatten getrocknet und noch feucht auf der linken Seite mit einem heißen Eisen gebügelt.

21. **Brauner und veilchenblauer Merinos.** Man nehme zu einem Kleide 2 Loth (3 $^1/_3$ Neuloth) Pottasche, schlage so viel braune Schmierseife mit heißem Wasser hinzu, daß man eine gute Lauge für ein zweimaliges Waschen erhält, wozu etwa 4 Loth (6 $^2/_3$ Neuloth) gehören, und gieße dann das erforderliche Regenwasser kalt hinzu: Sollten sich Fettflecken im Kleide vorfinden, so müssen diese vorher nach Nr. 17 bezeichnet und behandelt werden. Nachdem wasche man das Kleid in zwei lauwarmen Laugen rein, spüle es in Pumpenwasser und richte sich weiter nach der vorhergehenden Nummer. Durch die Pottasche wird die Farbe gehoben.

Grüner Merinos kann sowohl mit Seifenwurzel, als auch mit der bemerkten französischen Seife sehr gut gewaschen werden. Die Anwendung von beiden ist in Nr. 17 mitgetheilt. Derselbe wird häufig mit Galle gewaschen, was indeß nicht jedes Grün verträgt.

22. **Flanell und wollene Strümpfe zu waschen und sie möglichst vor Einlaufen zu bewahren.** Manche Wäscherinnen sind der Meinung, daß man wollene Zeuge höchstens lauwarm waschen müsse, um sie vor Einlaufen zu bewahren; es ist jedoch erwiesen, daß gerade im kalten Wasser der Flanell am stärksten krimpt. Zum Waschen schlage man eine gute Lauge von weißer Seife, so warm als es die Hände gut vertragen; bei einer großen Flanellwäsche müssen sogleich zwei Laugen geschlagen und zwei Personen dabei beschäftigt sein, damit die gewaschenen Stücke aus einer Hand in die andere gehen. Weiße

Stücke werden zunächst vorgenommen; die reineren zuerst. Jedes einzelne große Stück wird, ohne es erst naß gemacht zu haben, in der heißen Lauge mehr geschlagen als gewaschen, wobei nur auf schmutzige Stellen gekochte weiße Seife gestrichen wird. Beim Waschen darf das Zeug nicht stark gerieben werden, weil sonst das Einlaufen befördert wird und feste Stellen entstehen. Besser ist neben dem Schlagen, ein loses Verarbeiten, ein Stauchen und öfteres Umlegen, ähnlich, wie ein Teig ohne Kneten verarbeitet wird. Namentlich ist dies bei Strümpfen zu empfehlen, wobei $^1/_2$ Dutzend zugleich vorgenommen werden können. Hat man das Bestimmte nun gut in der ersten Lauge gewaschen, so wird es in der zweiten ebenso behandelt, wo dann der weiße Flanell in einer dritten, schwachen, mäßig heißen Seifenlauge, welche etwas gebläut sein kann, durchgespült, umgewandt, stark ausgedrückt (nicht ausgerungen), ausgeschlagen und zum Trocknen in der Luft oder in einem geheizten Zimmer glatt aufgehangen wird. Das Trocknen in unmittelbarer Nähe eines stark geheizten Ofens ist nicht gut, weil es den Flanell gelb macht; übrigens ist ein rasches Trocknen zu empfehlen.

Die Strümpfe werden in einer dritten schwachen Lauge ebenfalls umgezogen, aufgerollt, der Breite nach ausgerungen und grade gezogen, wodurch sie sogleich eine gute Form erhalten. Zwar sind Strumpfformen zum Aufziehen und Trocknen der wollenen Strümpfe vorzuziehen, doch werden sie auch ohne diese bei solcher Behandlung viel weniger einlaufen, als wenn sie auf andere Weise gewaschen werden. Bei sehr schmutzigen Strümpfen, wie sie besonders bei weiten Schulwegen der Kinder im Winter vorkommen, dient es zum reineren Waschen und Ersparen der Seife, daß man solche, wenn sie aus der ersten Lauge kommen, in warmem Wasser tüchtig ausstaucht, ehe sie zum zweitenmale in Seifenlauge gewaschen werden.

Um Flanellzeuge lange hübsch zu erhalten, müssen sie, ehe sie ganz trocken geworden sind, sogleich gebügelt werden.

23. **Weiße Merinos-Strümpfe zu waschen und ihre Weiße zu erhalten.** Die Strümpfe werden zuerst auf der linken Seite stark mit weißer Seife angerieben, aufgerollt, mit kaltem Regenwasser bedeckt und über Nacht hingestellt. Am nächsten Morgen wäscht man sie tüchtig in dem kalten Wasser, kehrt sie auf die rechte Seite, reibt sie reichlich mit Seife an und bedeckt sie nochmals mit kaltem Regenwasser. Nach 12 Stunden werden sie wieder gewaschen, doch stets in kalter Lauge, wodurch sie ihre Weiße erhalten, nochmals angerieben und nach 12 Stunden rein gewaschen, wo man sie dann spült, etwas bläuet und aufrollt, um sie der Breite nach ausringen zu können.

Sie werden dann ganz glatt gezogen und an einem schattigen, nicht sonnigen Orte getrocknet.

24. **Eine wattirte Bettdecke.** Dieselbe wird drei Tage lang mit kaltem Regenwasser eingeweicht, täglich einmal darin gespült und das Wasser mit reinem gewechselt, wodurch sich der Schmutz aus der Watte oder Wolle löset. Dann bringt man die Decke auf einen reinen Tisch, reibt sie stark mit Seife an und wäscht sie mit einer weichen, in warme Seifenlauge getauchten Bürste, so daß nicht die geringste Stelle übergangen wird.

Auch kann man die Decke, ohne sie vorher einzuweichen, auf bemerkte Weise waschen. Jedenfalls wird sie darnach tüchtig mit weichem Wasser auf einem reinen Rasen rechts und links abgebraust, dann auf eine reine trockene Stelle glatt und grade gelegt, die rechte Seite nach oben. Ist die Decke beinahe trocken geworden, so wird sie von zwei Personen mit sauberen Händen geschlagen, wobei indessen nicht an die Zipfel, sondern mehr nach der Mitte hin angefaßt werden muß.

25. **Fußteppiche zu waschen.** Man nehme solches nur an recht warmen Tagen vor. Vorab wird der Teppich, um ihn von Staub zu befreien, rechts und links ausgeklopft und auf beiden Seiten gebürstet. Darnach legt man ihn auf einen reinen Rasenplatz, die rechte Seite nach oben und wäscht ihn mittelst einer reinen Bürste mit der im Abschnitt „Gemeinnütziges“ bemerkten französischen Seife. Dann wird derselbe mit einer Gießkanne, wo möglich mit Regenwasser abgebraust, auf einen trockenen Rasen gelegt, mit reinen groben Tüchern die stärkste Nässe abgerieben, ganz glatt gezogen und links auf dem Rasen getrocknet.

Auch kann man den Teppich mit einem Stück Flanell, in einer fetten, kalten Seifenlauge stark ausgedrückt, theilweise abreiben, wobei man das Tuch öfter auswäscht. Dann reibt man die gereinigte Stelle mit einem reinen in kaltem Regenwasser ausgedrückten Schwamm einigemal nach und trockne die Nässe mit reinen Tüchern ab. Ein solches Verfahren macht den Teppich wieder ganz hübsch.

26. **Eine Bettzieche zu waschen.** Dieselbe wird naß gemacht, mit Schmierseife überall dünn bestrichen, aufgerollt, mit lauwarmem Regenwasser bedeckt und über Nacht eingeweicht. Am anderen Tage staucht man sie tüchtig in dem Wasser aus, legt sie auf einen reinen Tisch, bestreicht sie nochmals mit Seife und wäscht sie mit einer Bürste und heißem Regenwasser derartig, daß man nicht die kleinste Stelle übergeht. Darnach wird sie wieder in warmem Wasser gestaucht, damit der Schmutz sich löse und das Einseifen, Bürsten und Ausstauchen noch einmal wiederholt. Dann wird die Zieche gut gebleicht und später gemangelt.

Auf gleiche Weise kann Bettwerk, welches in ansteckenden Krankheiten gebraucht wurde, behandelt werden; das Bleichen auf dem Rasen nimmt alles Ansteckende weg.

27. **Bleichen, Spülen, Bläuen und Aufhängen der Wäsche zc.** Eine Bleiche muß wo möglich so angelegt sein, daß der zunehmende Mond beim Aufgehen den Platz frei bescheint. Bäume sind dem Bleichen sehr hinderlich, einmal des Schattens, mehr noch des Abfallens der Blätter wegen, indem manche derselben, ganz besonders Wallnuß- und Weintraubenblätter der Wäsche Flecken mittheilen, die nicht wieder weichen. Das Weißzeug bleicht am schönsten über Nacht bei stark zunehmendem Monde und während des Vollmondes; doch erhöht auch der Morgenthau die Weiße. Das Gras darf weder zu lang, noch der Rasen zu kahl sein, am besten ist es, wenn derselbe nöthigenfalls 10—12 Tage vorher gemäht und scharf abgeharkt worden.

Um die Wäsche vor Anschmutzen zu hüten, lasse man im Besitz einer eigenen Bleiche, namentlich bei nasser Witterung, beim Hinlegen abgewaschene Holzschuhe anziehen. Das Legen der Wäsche geschehe reihenweise, jede Sorte muß zusammengelegt werden und zwar die Namenseite nach oben; zwischen je zwei Reihen wird zum Begießen ein Weg von nöthiger Breite gelassen, damit nicht die Wäsche betreten wird. Feine Stücke, als Tüllhauben, Krägelchen, Aermel, Spitzen u. dergl., lege man auf ein grobes Bleich- oder Betttuch. Sobald die Wäsche liegt, muß sie mit klarem Wasser begossen und gut beaufsichtigt werden. Es darf dieselbe nicht trocken liegen, muß vielmehr stets naß gehalten und jedes zusammengewehte Stück wieder grade gelegt werden. In der Hälfte der Bleichzeit wird sie umgekehrt. Ein zu langes Bleichen ist eben kein Vortheil für die Wäsche, ein Tag und eine Nacht, oder falls man das Nachtbleichen zu vermeiden wünscht, ist im Sommer, wenn sie früh Morgens ausgelegt wird, ein Tag schon hinreichend; feine Bügelwäsche wird bei hellem Sonnenschein in einem halben Tage sehr weiß.

Beim Aufnehmen derselben muß das Durcheinanderwerfen verhütet werden; man lege jede Sorte nach einander in die mit alten Stücken versehenen Körbe und die feine Wäsche in ein altes Handtuch, welche man jedoch nicht den Wäscherinnen zum Spülen anvertraue. Die Bügelwäsche wird allein gelegt und alles Zeug in klarem Wasser gespült, wobei man etwas Seife zum Auswaschen angeschmutzter Stellen zur Hand haben muß. Fehlt es in der Nähe an fließendem Wasser, so lasse man zwei reine Fässer an der Pumpe mit Wasser füllen, um die Wäsche darin zu spülen. Das Ausringen derselben vor dem Bläuen

ist überflüssig, man kann ohne weiteres jedes Stück aus dem Wasser in die Körbe werfen.

Zum Bläuen nehme man Ultramarin. Um den unnöthigen Verbrauch zu vermeiden und Bläuflecken zu verhüten, werde für die Bläue ein Beutelchen mit einem daran gehefteten Bande zum Zubinden genäht. Auch nehme man nicht mehr Bläuwasser, als nöthig ist und mache die Wäsche nicht zu blau; die Bläue soll nur die Weiße erhöhen; Fenstergardinen machen hierbei eine Ausnahme. Da das Bläuen der Bett-, Leib- und Kinderwäsche nachtheilig auf die Gesundheit wirken soll, so thut man wohl, es zu unterlassen. Das Zusammengehörende, als Tischtuch und Servietten, Strümpfe u. s. w., werden zugleich in's Bläuwasser, welches man vorher gut durchrührt, gelegt und einigemal darin umgewendet. Im Uebrigen wird die Wäsche mehr ausgedrückt, als ausgerungen, ganz besonders feinere oder ältere Stücke. Die Wringmaschine ist hinlänglich bekannt und für größere Haushaltungen der Zeitersparniß wegen sehr zu empfehlen, ganz besonders, da das Zeug viel stärker als mit der Hand ausgedrückt wird und weniger leidet.

Wird die Wäsche auf dem Boden (Speicher) getrocknet, so versäume man nicht, die Leine vorher mit einem reinen Tuche abzureiben. Dann werden die Tisch- und Betttücher ausgeschlagen, wobei man nicht an die Zipfel fasse, sondern mehr nach der Mitte hin; man lege sie dann in grader Richtung über die Leine. Die Hemden werden ebenfalls von zwei Personen ausgeschlagen und überhaupt alle Stücke glatt auf die Leine gebracht. Wünscht man die Wäsche draußen zu trocknen, so wolle man beim Aufspannen der Leinen beachten, was in „Bemerkungen verschiedener Art" Nr. 10 darüber mitgetheilt ist. Die leer gewordenen Körbe werden zum Trocknen umgekehrt hingestellt.

Nachdem die Wäsche trocken geworden ist, wird jedes Stück ordentlich zusammen genommen und in reine Waschkörbe gelegt.

28. **Stärken der Bügelwäsche mit gekochter Stärke.** Man suche zum Stärken der Wäsche eine gute Qualität Stärke zu erreichen. Dieselbe wird jetzt so häufig verfälscht, daß es oft schwer hält, echte Weizenstärke zu erhalten, ohne welche die Wäsche weder ihre Glätte, noch Steifheit erhält. Mit vollem Recht kann die Stärke aus der Fabrik von den Gebrüdern Meyer in Lippstadt vorzugsweise empfohlen werden, da sie sowohl für die Wäsche als auch für feine kalte Speisen vollständig ihren Zweck erfüllt.

Nachdem die Stärke in einem sehr reinen Geschirr mit etwas Wasser eingeweicht ist, zerreibe man sie mit wenig hinzugefügter Bläue, gieße unter stetem Rühren das erforderliche kochende Wasser allmählig hinzu, gebe auch, wenn man keine Wachsstärke hat, eine Kleinigkeit

weißes Wachs hinein und rühre sie über Feuer, bis sie vollständig durchkocht, wobei das Feuer nicht geschürt werden darf. Das Wachs verhütet nicht nur das Ankleben an's Bügeleisen, sondern die Wäsche erhält dadurch einen schönen Glanz und bleibt viel länger frisch. Um einer Winterwäsche die gewünschte Weiße zu geben, rühre man etwas reines Kochsalz durch die kochende Stärke, zu einem Suppenteller etwa einen Eßlöffel voll. Ist die Stärke aufmerksam gekocht, so kann man sie ohne weiteres gebrauchen, andernfalls muß sie durch ein Tuch gedrückt werden.

Die zum Stärken bestimmten Theile werden, jenachdem sie mehr oder weniger Stärke bedürfen, sortirt. Zu Faltenhemden, Westen, Damen-Manschetten, Aermeln u. dergl. nimmt man mittelmäßig dicke Stärke; bei ersteren werden die Faltenstücke, Kragen und Manschetten stark damit eingerieben, dann fest ausgedrückt, mit einem reinen trockenen Tuche abgerieben und jedes Stück glatt auf die Leine gebracht. Zu letzteren Theilen wird die Stärke etwas verdünnt, mehr noch zu den Unterröcken. Dieselben werden nach dem Ausdrücken von zwei Personen gut ausgeschlagen, was indessen bei feinen oder älteren Stücken vorsichtig geschehen muß. Für Mull, Tüllchemisetten und Krägelchen nimmt man dünnes Stärkewasser, damit sie die Steifigkeit wie neue Stücke erhalten. Spitzen werden gar nicht gestärkt; sollten sie an Bandtüll genäht sein, so wird die Spitze in der Hand zusammengefaßt und das Uebrige durch die Stärke gezogen. Haubenböden von Tüll müssen ziemlich steif sein, wodurch sie besser verarbeitet werden können und länger rein bleiben. Zum Klarwerden von Tüll und Mull wickele man denselben nach dem Stärken in ein reines loses Tuch, drücke solches von allen Seiten an, ohne es zu ringen, und hänge die bemerkten Theile glatt zum Trocknen auf.

Auch ist ein mäßiges Stärken verschiedener bunten Theile, namentlich Bettbezüge, Kattunkleider und Schürzen zu empfehlen, da solche Stücke dadurch ansehnlicher werden und sich länger rein erhalten. Neuerdings werden gewöhnliche bunte Zeuge häufig mit flüssig gemachtem Leim, welcher mit Wasser gehörig verdünnt wird, gestärkt; sie erhalten sich dadurch längere Zeit glatt und steif.

29. **Behandlung der Wäsche mit roher Stärke.** Sie eignet sich hauptsächlich für Faltenhemden und Manschetten, doch behauptet man, daß solche Wäsche beim Tragen in feuchter Witterung viel leichter ihre Steifheit verliere als diejenige, welche mit gekochter Stärke behandelt wurde. Für alle andere Wäsche, namentlich auch für weiße Westen, ist Stärke mit etwas Wachs gekocht, wie es in voriger Nummer mitgetheilt wurde, vorzuziehen.

Zu oben bemerktem Verfahren rührt man die rohe Stärke mit Wasser dicklich an, drückt die Faltenstücke der Hemden und Manschetten gut hinein und mit der Hand aus, klopft die also gestärkten Theile zwischen den Händen und legt sie ganz glatt in ein reines Tuch, welches man von beiden Seiten einigemal zusammenlegt und darauf klopft, damit die Nässe größtentheils in das Tuch ziehe. Die Wäsche wird dann, ohne sie vorher zu trocknen, auf der rechten Seite ganz feucht vorsichtig gebügelt.

Um angerührte, übrig gebliebene rohe Stärke wieder gebrauchen zu können, gieße man, nachdem sie sich gesenkt hat, das Wasser davon ab und stelle sie zum Trocknen hin.

30. **Einfeuchten und Bügeln der Wäsche.** Das Einfeuchten geschieht am besten mit einem kleinen, weißen Reiserbesen, welcher eigens zu diesem Zweck bestimmt sei. Zuerst breite man ein altes oder grobes Tuch aus, lege von den kleineren Stücken eines nach dem andern glatt darauf, größere ein= bis zweimal doppelt genommen, und sprenge jedesmal etwas Wasser darüber, wobei die gestärkte Wäsche etwas mehr angefeuchtet werden muß. Nachdem dieses mit einer hinreichenden Menge geschehen ist, wird das Zeug aufgerollt und in einen mit einem Tuch versehenen Korb gelegt. So geschieht es mit der ganzen Bügelwäsche. Man darf indessen nicht mehr anfeuchten, als am andern Tage gebügelt werden kann, da in heißer Jahreszeit oft schon in zwei Tagen Stockflecken entstehen. Es ist daher bei unvorhergesehenen Störungen beim Bügeln sicherer, die Wäsche wieder zu trocknen.

Sobald dieselbe gut durchgezogen ist, ziehe man jedes Stück vorsichtig glatt, glätte auch die Bänder mit dem Rücken eines Messers und falte die Tücher zusammen, die Eggen seitwärts und die Säume grade auf einander. Unterröcke werden von zwei Personen, indem die eine den Bord, die andere den Saum hält, einigemal vorsichtig ausgeschlagen und dann glatt zusammengelegt; eben so geschehe es mit den Kleiderröcken. Sehr gut ist es, wenn die Wäsche vor dem Bügeln eine Nacht liegt. Durch solche Behandlung leidet dieselbe beim Bügeln viel weniger, wird hübscher und man wird rascher damit fertig.

Was das Bügeln betrifft, so muß solches durch Zusehen und Uebung erlernt werden, wozu vielleicht folgende Bemerkungen beitragen können: Der Bügeltisch werde mit einer wollenen Decke versehen und diese mit einem reinen Bügeltuche bedeckt, welches an allen vier Ecken des Tisches zusammengesteckt wird; für Kleiderröcke ist ein mit wollenem Zeuge bespanntes und mit einem weißen Stück versehenes Bügelbrett fast unentbehrlich. Beim Ankauf eines Bügeleisens sehe man auf eine abgerundete Spitze und damit es glatt erhalten bleibe, auf das, was in

„Bemerkungen verschiedener Art“ Nr. 11 darüber mitgetheilt ist. Zum rascheren Heißwerden der Bolzen und zur Erhaltung des Feuers stelle man dieselben auf die Kante und lege jedesmal etwas Steinkohlen darauf. Die Bolzen dürfen nicht zu glühend gemacht werden, die Platte des Eisens muß zwar beim Berühren feuchtgemachter Finger zischen, doch wird durch ein zu heißes Bügeln die Wäsche nicht hübsch und häufig gelb. Sollte in unkundiger Hand eine Stelle gelb geworden sein, so stecke man das Stück sofort in ganz kaltes Wasser. Beim Bügeln gewöhne man sich, das Eisen stets auf einen Bügelfuß zu stellen und selbst nicht einen Augenblick auf die Decke, sie wird dadurch lange Zeit gut erhalten; ein Bügeltuch mit Brandflecken zeugt von Nachlässigkeit.

Hinsichtlich der neueren Einrichtung zum Bügeln oder Plätten mittelst eines Bügelöfchens, ist das Nähere „Bemerkungen verschiedener Art“ Nr. 11 mitgetheilt.

Ehe man damit anfängt, muß das bestimmte Stück glatt hingelegt werden und das Bügeln stets in grader Richtung geschehen, wobei etwas klares Wasser und ein Schwämmchen oder Läppchen zur Hand sei, um eine zu trockene Stelle oder entstandene Falte etwas anzufeuchten. Bei den Röcken oder Aermeln bügele man nicht unnöthigerweise am Ende eine Falte, bleibe vielmehr eine Handbreit davon ab und glätte zuletzt solche Stelle, indem das Stück auseinander gelegt wird. Bunte Wäsche bügelt man am besten auf der linken Seite, weiße Wäsche, mit Ausnahme von Stickereien, stets auf der rechten. An einer Mull= oder Tüllhaube wird zuerst die Spitze links gebügelt, und sollte erstere unterdeß die Feuchtigkeit verloren haben, so wird, wie oben bemerkt wurde, etwas nachgeholfen. Dann legt man, falls ein Polster fehlen möchte, den Kopf der Haube auf eine Ecke des Tisches und bügelt ihn so glatt, daß derselbe nichts zu wünschen übrig läßt; darauf wird der schlichte Theil der Haube vorgenommen und die Spitze entweder mit einem Brenn= oder Tolleisen in Ordnung gebracht.

31. **Ziehen oder Recken, Mangeln und Zusammenfalten.** Zur Mangelwäsche eignet sich vorzüglich ein langer, schmaler, viereckiger Korb. Dieselbe läßt sich am schönsten mangeln, wenn man sie nicht vollständig trocken werden läßt; doch ist das Einfeuchten eigentlich nicht anzurathen, da sie dann leicht zu viel Feuchtigkeit erhält. Denn die Wäsche darf eben so wenig zu feucht, als zu trocken sein, weil beides weder die gewünschte Glätte, noch Glanz entstehen läßt. Beim Ziehen wird jede Sorte zusammengelegt und zwar die rechte Seite nach außen. Die Servietten zieht man gleichmäßig, erst der Breite, dann der Länge nach, die Eggenseite aber wird nicht gezogen, weil sonst leicht Zipfel entstehen: die Säume müssen genau aufeinander treffen, es darf keine

Seite vorstehen. Sind alle Servietten von einem Dessein gezogen, so kann man von gewöhnlicher Qualität 4, sonst 6 Stück so aufeinander bringen, daß die Säume nebeneinander liegen; man rollt sie dann glatt zusammen und legt sie in den mit einem Tuche versehenen Mangelkorb. Eben so geschieht es mit den Hand= und Tassentüchern. Tisch= und Betttücher werden durch 2 Personen erst der Breite nach gezogen, indem man sie doppelt legt und die ganze Eggenseite bis zur Mitte hin zusammenfaßt, gleichmäßig zieht und darnach mit der Hand an der Egge herstreicht, um sie wieder zu glätten. Dann faßt man an der rechten Seite die Naht, streift scharf daran her, zieht das Stück eben so der Länge nach und streift den Saum grade. Nun schlägt man es 2 bis 3mal aus, wobei etwas nach der Mitte hin angefaßt werden muß. Nach Verhältniß der Mangelbreite werden die bemerkten Stücke ein= oder zweimal doppelt gelegt. Hierzu faßt man den Unter= und Obersaum auf dem Tisch zusammen, wobei der Ordnung wegen die Eggen nicht im Geringsten vorstehen dürfen, auch müssen inwendig Falten vermieden werden. Dann wird das Stück einmal doppelt gelegt und ebenfalls glatt aufgerollt. Bett= und Kissenzüge werden, nachdem die Bänder mit dem Rücken eines Messers geglättet sind, auf der rechten Seite ausgeschlagen, wobei man so anfasse, daß keine Zipfel entstehen. Erstere werden einmal doppelt gelegt, von letzteren etwa 3 Stück zusammen, wie es bei den Servietten bemerkt ist. Hemdem zieht man erst der Breite und dann der Länge nach sehr glatt, faltet sie der Länge nach doppelt, der Name kommt nach außen, und legt dann 2 derselben von gleicher Art so aufeinander, daß sich unten und oben, entgegengesetzt, die Aermel befinden, welche so weit doppelt gelegt werden, daß sie nicht vorstehen, wodurch die Rolle eine möglichst gleichmäßige Dicke erhält. Es ist dieses überhaupt nothwendig, weil das Zeug sonst nicht glatt werden kann und zugleich sehr leidet. Taschentücher legt man wie Servietten und zwar etwa 8 um ein Rollholz. Strümpfe werden so gezogen, daß die Fußseite oben und die Ferse unten liegt, das Nähtchen kommt genau in die Mitte. Man legt sie auf ein Trockentuch so nebeneinander, daß die Füße mit den Rändern abwechseln und bei einer doppelten Reihe die Fersen oben und unten liegen. Ist so alles Zeug gezogen und in Rollen gemacht, lasse man es eine Nacht liegen.

Was die Beschaffenheit einer guten Mangel betrifft, so ist das Nähere in „Bemerkungen verschiedener Art" Nr. 13 mitgetheilt. Beim Gebrauch derselben ist hauptsächlich zu beachten, daß vorher der Staub davon abgeputzt wird und daß man Rollen von möglichst gleichmäßiger Dicke unterlege, weshalb 4 Rollhölzer fast unentbehrlich sind. Ferner

muß man darauf achten, daß dieselben ganz wagerecht unter die Mangel kommen, durch ein Schrägliegen wird das Zeug sehr angegriffen und faltig. Auch muß das Ziehen oder Drehen ganz regelmäßig geschehen und darf das Zeug nicht zu lange darunter bleiben; das „Wielange" richtet sich nach der Beschaffenheit der Mangel und der Schwere der Belastung derselben.

Nach dem Mangeln bügelt man die besten Tischgedecke nach, wodurch sie sehr hübsch werden. Damit die Servietten in den Falten weniger leiden, kann man sie abwechselnd alle 2 — 4 Jahre einmal in vier, das anderemal in drei Theile legen. Bei ersterem werden dieselben, nachdem sie der Länge nach zweimal zugefaltet sind, in der Mitte zusammengenommen, um diese zu bezeichnen, dann legt man die obere Seite zurück und bei einem beliebigen kleinen oder größeren Zwischenraum beide Enden nach der Mitte hin, indem man die Seite glatt streicht und die Serviette zulegt. Beim Zufalten eines jeden Stückes muß man die Eggenseiten nach inwendig kehren, so daß man sie gar nicht sieht. Die Tischtücher werden der Breite nach vierfach gefalten, der Länge nach verhältnißmäßig ein- oder zweimal doppelt genommen, wobei die Eggen weder heraussstehen, noch zurückbleiben dürfen. Man richtet sich beim Zufalten nach dem Platz, den sie im Leinenschrank einnehmen sollen; die Säume aber kommen wie bei den Servietten nach inwendig. Betttücher werden der Breite nach zweimal doppelt genommen und glatt gestrichen, dann der Länge nach zugelegt, die Mitte durch eine Falte bemerkt, die Säume darauf und das andere Ende darüber gelegt. Bettbezüge werden wie Tischtücher, Kissenzüge wie Servietten gefalten und die Bänder glatt herein gelegt. Schmale Handtücher faltet man der Breite nach einmal, die breitere Form zweimal, legt sie dann der Länge nach doppelt, streicht sie glatt, nimmt erstere noch zweimal zusammen, bei letzteren legt man die Säume zu $^2/_3$ herein und das andere Stück darüber. Taschentücher werden wie Servietten nachgebügelt und gefalten, Hemden nach Belieben, jedenfalls aber eben so pünktlich wie die übrige Wäsche. Von den Strümpfen werden alle, welche nur im Geringsten schadhaft sind, zum Stopfen zurückgelegt, die übrigen links, den Fuß einwärts gezogen, so daß die Ferse nach unten liegt. Dann wird jedes Paar, grade aufeinander liegend, zur Hälfte aufgerollt, das oberste Ende umgelegt und das Aufrollen bis zum Rande fortgesetzt, welcher den Ueberschlag bildet und die Rolle zusammenhält. Endlich wird die Wäsche nach der Waschliste genau nachgezählt. Sollte sie auf einer fremden Bleiche gewesen sein, so ist es besser, daß das Nachzählen auch vor dem Trocknen geschieht, damit ein fehlendes Stück sofort nachgefragt werden kann.

32. **Der Leinenschrank.** Vielleicht möchte keine häusliche Beschäftigung für die Hausfrau angenehmer sein, als das Ordnen einer schönen Wäsche in einem saubern Leinenschrank. Ist derselbe neu, so reibe man ihn allerwärts mit einem reinen feuchten Schwamme aus, wobei angeschmutzte Stellen mit Seife abgerieben werden; ist das geschehen, so wird der Schrank mit einem reinen trockenen Tuche ausgetrocknet. Sollte ein vielgebrauchter Schrank des gründlichen Reinigens bedürfen, so lasse man ihn mit Sand und Seife gehörig ausscheuern, klar auswaschen und nach dem vollständigen Trocknen mit einem reinen trockenen Tuche den zurückgebliebenen Sand auswischen, ehe die Wäsche hineinkommt. Wie überhaupt bei den Schränken bemerkt ist, darf namentlich der Leinenschrank nicht dicht an der Wand stehen, damit von allen Seiten Luft dazu kommen kann, auch darf man ihn nicht an eine Außenwand stellen. Es gewährt einen gar freundlichen Anblick, wenn die Bänke von unten bis oben mit frischen, blauen Papierbogen pünktlich ausgelegt sind, welche man an den Enden mit Oblaten zusammenfügen kann. Die Wäsche erscheint dann noch hübscher. Es muß dieselbe unbedingt vor dem Einlegen gänzlich trocken sein, weil sie sonst vor der Zeit mürbe wird; darum darf sie nicht stark angefeuchtet werden, nöthigenfalls lasse man sie auseinander gelegt in einem trockenen Zimmer nachtrocknen. Ehe die frische Wäsche zu der übrigen kommt, werde die sämmtliche Wäsche nachgezählt und mit dem Verzeichniß, welches im Leinenschrank aufbewahrt wird, verglichen; man weiß dann genau, ob ein Stück fehlt. Damit nicht manche Stücke von gleicher Art mehr als andere gebraucht werden, lege man jedesmal die frische Wäsche unten hin und die andere darauf. Jede Sorte muß so gleichmäßig auf einander liegen, daß nicht das Geringste vorsteht, wobei die Rückseite eines jeden Stückes stets nach vorn gelegt wird. In einem hübsch geordneten Leinenschrank bilden die hineingelegten Stücke so grade Linien, als wären sie mit dem Lineal gezogen.

Die Servietten der feinen Gedecke können mit einem rothen Bändchen kreuzweise zusammengebunden und auf die dazu gehörenden Tischtücher gelegt werden, was sich ganz hübsch macht. Die gewöhnlichen Tischtücher, sowie auch die Servietten von gleichem Dessein füge man accurat aufeinander; im Uebrigen richte man sich beim Legen nach dem Raum und wie es sich am schönsten ausnimmt.

Damit der also geordnete Leinenschrank — das Schmuckkästchen einer accuraten Hausfrau, auch hübsch in Ordnung bleibe, wird dieselbe ihn ganz unter ihrer Hand halten. Sie ist dann weder genöthigt, darin aufzuräumen, noch Zurechtweisungen darüber zu geben.

Das Anfertigen und Behandeln des Bettwerks.

1. **Ankauf der Federn, Erkennungszeichen des Vermischens und Reinigen derselben.** Mit dem Ankauf der Federn ist zuweilen großer Betrug verbunden. Es werden nicht nur schlechte, alte oder zu große Federn mit den weichen und gesunden vermischt, sondern auch, um das Gewicht zu vermehren, Kalk, Steinchen und feiner Sand darunter gemengt, weshalb hier auf solche Kennzeichen aufmerksam gemacht wird:

Man findet bei denselben die feinen Fäserchen vorn am Rande der Fahne abgerieben und sieht letztere zusammengedrückt und gelblich aus. Die Spuren von Kalk und Steingrus zeigen sich an den bloßen Armen, wenn man damit eine Weile in den Federsäcken hin- und herfährt. Eine andere Probe besteht darin, daß man einen kleinen Theil der Federn in ein Gefäß mit reinem Wasser bringt, wo dann Kalk das Wasser trübt, Sand und Steinchen aber zu Boden fallen.

Um die Federn vor dem Füllen zu reinigen, werden sie auf dem vorher rein gemachten Fußboden eines leeren Zimmers bei zugemachter Thüre in kleinen Parthien mit einem Stöckchen gut gepeitscht und wird dann jedesmal die oberste Lage nach einer Seite des Zimmers hingeweht, wodurch Staub und Schmutz größtentheils auf den Boden fallen und die Federn davon befreit werden.

Um alte Federn oder Betten, welche in langwierigen Krankheiten gebraucht wurden, zu reinigen, thut man am besten, die Inlette auszuschütten und zu waschen, wie dieses am Ende des Abschnitts: „Die Wäsche", mitgetheilt ist, und den Inhalt den Federreinigern zu übergeben, wozu sich überall Gelegenheit darbietet. Wünscht man das Reinigen selbst auszuführen, so werden die Federn nicht zu fest in Säcke gefüllt, Regenwasser mit Soda in einen großen Kessel oder Topf gethan und die Federsäcke, bei jedesmaligem Wechseln der Lauge, eine Weile darin gekocht. Dann müssen die Säcke in weichem Wasser so lange ausgestaucht werden, bis das Wasser nicht mehr schmutzig wird, wo man sie dann möglichst fest ausdrückt, in einem schwach geheizten Backofen trocknet und nach dem Trocknen klopft, wie es vorstehend bemerkt ist.

2. **Anfertigen und Füllen oder Stopfen eines Bettes.** Gute Federn sind ihrer Weichheit und größern Dauer wegen die wohlfeilsten. Eine Vermischung der Gänsedaunen mit Schleißfedern ist für die Kopfkissen, den reinen Daunen vorzuziehen, es hat dieselbe außer der größeren Billigkeit den Zweck, letzteren mehr Consistenz zu geben. Man nimmt hierzu gewöhnlich Gänsedaunen mit einem Drittheil oder Vier-

theil der besten Schleißfedern (gezogene Federn) untermischt; in Pfühl und Unterbett kommen keine Daunen. Ein zu starkes Füllen oder Stopfen der Betten, so daß die Federn sich nicht ausdehnen können, macht sie steif und unbequem; nicht zu viel und nicht zu wenig Federn, gibt die bequemste Lage.

Zum Unterbett wird, da solches am meisten leidet, Zieche (Drill, Zwillich) genommen, zu den Kopfkissen und Pfühlen ist Barchent seiner Weichheit wegen am besten, zum Oberbett Federleinen. Bei allen diesen Zeugen sehe man wo möglich auf die beste Qualität und auf ein dichtes Gewebe, wodurch größtentheils dem Durchdringen der Federn vorgebeugt wird und die Betten eine größere Dauerhaftigkeit erhalten. Die verschiedenen Zeuge sind in den Läden in denselben Farben und Streifen zu haben.

Beim Schneiden der Inlette muß man für das Füllen der Federn zugeben, man kann sowohl bei der Breite als Länge auf eine Viertelelle rechnen. Dieselben müssen ganz dicht genäht werden, auch dient es zur größern Dauer, die Ecken mit einem viereckigen Stückchen weichen Waschleders in Form eines Dreiecks zu besetzen. Bei Schleißfedern und bei einer dichten Zieche werde Bettwachs vermieden, weil die Betten durch Wächsen an Weichheit und Elasticität verlieren, auch dadurch leicht Milben in den Federn entstehen. Bei geringer Qualität der Zeuge und schlechteren Federn, namentlich wenn ganze Federn angewandt worden, ist das Wächsen ein nothwendiges Uebel. Die Vorschrift dazu ist in „Gemeinnütziges" zu finden.

Zur Reinlichkeit und längeren Dauer der Betten sind Schonungsbezüge von leinenem oder baumwollenem carrirtem Zeuge oder von ungebleichtem Nessel für Unterbett, Pfühle und sämmtliche Kopfkissen unumgänglich nothwendig und müssen solche auf die Betten festgereiht werden. Ein Schonungsbezug für das Oberbett und Fußkissen ist zu entbehren, wenn man die eigentlichen Bezüge (Bettbühren) zureiht; die Kissenzüge zum Ueberziehen können nach Gefallen zugebunden oder zugeschnürt werden, das Weitere darüber ist „Nähtisch, Nähen und Nähwerk" mitgetheilt.

3. Was zum Anfertigen eines einschläfrigen Federbettes gehört. (Die Ellenzahl ist nach berliner Ellen angegeben.) In einigen Gegenden rechnet man zu einem vollständigen Bett drei bis vier Pfühle, welche der Reihe nach auf das Unterbett gelegt werden, und zwei Kopfkissen; in anderen ist ein gut gefülltes Unterbett, ein Pfühl und drei Kopfkissen, wovon eins unter den Rücken gelegt wird, üblich und genügend. Bei folgender Angabe kann man nach Gutdünken verfahren

Ein Unterbett von zwei Blatt von $^7/_4$ (116 Centimeter) breiter Zieche (Drill, Zwillich) $6^1/_2$ Elle ($4^1/_3$ Meter), Schleißfedern für dasselbe 16—18 Pfund (8—9 Kilogr.).

Ein Pfühl von Barchent in üblicher Breite $3^1/_4$ Elle ($2^1/_5$ Meter), Schleißfedern 4—5 Pfund (2—$2^1/_2$ Kilogr.).

Zu jedem Kopfkissen $2^1/_2$ Elle ($1^2/_3$ Meter) Barchent.

Bei den Federn ist Rücksicht darauf zu nehmen, ob weiche Kopfkissen gewünscht werden oder solche, die mehr Consistenz haben. In ersterem Falle sind zu jedem Kopfkissen $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) Gänsedaunen und 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) gute Schleißfedern passend; in letzterem vermische man die Daunen mit $2^1/_2$ Pfund ($1^1/_4$ Kilogr.) Schleißfedern.

Ein Oberbett von $^6/_4$ (100 Centim.) breitem Federleinen drei Blatt, wovon der dritte Theil abgeschnitten, der Länge nach doppelt gelegt, oben mit einer Naht versehen und seitwärts angenäht wird $8^1/_2$ Elle ($5^2/_3$ Meter). Gänsedaunen für dasselbe 7 Pfund ($3^1/_2$ Kilogr.).

Ein Fußkissen (bei einer wattirten Decke) von $^6/_4$ (100 Centim.) breitem Federleinen, $1^1/_2$ Elle (1 Meter) lang, $4^1/_2$ Elle (3 Meter) Stoff, Gänsedaunen dazu $2^1/_2$ Pfund ($1^1/_4$ Kilogr.) oder $1^3/_4$ Pfund ($^7/_8$ Kilogr.) Eiderdaunen.

Bezug zum Unterbett von drei Blatt Siamosen von vollständiger Breite 10 Ellen ($6^2/_3$ Meter).

Bezug zum Pfühl, $3^3/_8$ Elle ($2^1/_4$ Meter).

Bezug zu jedem Kopfkissen, $2^5/_8$ Elle ($1^3/_4$ Meter).

Bezug zum Oberbett von drei Blatt $^6/_4$ (100 Centim.) breitem Zeuge, $8^1/_2$ Elle ($5^2/_3$ Meter).

Bezug zum Fußkissen von drei Blatt $4^3/_4$ Elle ($3^1/_5$ Meter).

Betttücher, zwei Blatt von $^5/_4$ (82 Centim.) breitem Leinen reichlich gerechnet, zu jedem Betttuch mit Einschluß der Säume $7^7/_{16}$ berliner Elle (5 Meter).

Kissenzüge von $^6/_4$ (100 Centim.) breitem Leinen, für jeden Kissenzug $2^{11}/_{16}$ berliner Elle ($1^4/_5$ Meter).

Zu einem zweischläfrigen Bette gehört in allen Theilen ein Drittel mehr.

4. **Was zum Anfertigen einer wattirten Bettdecke gehört.** Zum Wattiren der Bettdecken ist gekratzte feine Wolle, der verschiedenen Vortheile wegen, der Watte sehr vorzuziehen, obgleich der Preis sich höher herausstellt. Es bleibt die Decke nicht nur im Waschen hübscher und weicher, sondern es kann auch nach langem Gebrauch die Wolle wieder aufgekratzt werden und hat dann, nach wie vor, denselben Werth wie neue. Im Uebrigen ist sie der Gesundheit zuträglicher.

Man rechnet zu einer einschläfrigen Decke von 4 Blatt 5/4 (82 Centimeter) breitem Zeuge 13 1/2—14 Ellen (9—9 1/3 Meter); von feiner gekratzter Wolle 4—5 Pfund (2—2 1/2 Kilogr.), von der besten Deckenwatte 6—6 1/2 Pfund (3—3 1/4 Kilogr.).

5. **Rahmen mit Springfedern zu einem einschläfrigen Bett.** Der hölzerne Rahmen wird gewöhnlich zu 1 Thlr. 15 Sgr. berechnet.

Zieche (Drill oder Zwillich) von beliebiger Farbe, 1 3/4 (116 Centimeter) berliner Elle breit, 3 1/2 Elle, pr. Elle von 10—18 Sgr. (2 1/3 Meter, pr. Meter 15—27 Sgr.).

Drei Reihen der besten zwölfgängigen Springfedern, in jeder Reihe 8 Stück, à 1 1/2 Sgr. (In Fabriken wohlfeiler.)

Grobes Leinen zum Ueberspannen der Springfedern, 3 1/2 Ellen zu 3—4 Sgr. (2 1/3 Meter zu 4 1/2—6 Sgr.).

Feines See- od. Alpengras 15—20 Pfd. (7 1/2—10 Klgr.), à 2 Sgr.

Möbel-Gurte 30—32 Ellen, die besten pr. Elle 1—1 1/2 Sgr. (20—21 Meter, die besten pr. Meter 1 1/2—2 1/4 Sgr.). Schnürfaden, Nägel und Arbeitslohn 1 1/2 Thlr.

6. **Pferdehaar-Matratze.** Pferdehaare 20—24 Pfd. (10 bis 12 Kilogr.). Wünscht man ein schräg gepolstertes Kissen dazu, so werden 4 Pfund (2 Kilogr.) mehr gerechnet. Preis pr. Pfd. 15—16 Sgr.

Rothes oder blaues, zur Matratze passendes Wollgarn zum Heften 2 Loth, pr. Loth 2 Sgr. (3 1/3 Neuloth, pr. Neuloth 1 1/4 Sgr.).

Zieche 7 Ellen, pr. Elle 10—15 Sgr. (4 2/3 Meter, pr. Meter 15—22 1/2 Sgr.).

Die Matratze kann mit, doch auch ohne Besatzband gemacht werden, in ersterem Fall gehören dazu 18 Ellen, pr. Elle 6—8 Pfennige (12 Meter, pr. Meter 9—12 Pfennige).

Zu einem zweischläfrigen Springrahmen und zu einer zweischläfrigen Pferdehaar-Matratze gehört in allen Theilen ein Drittel mehr.

7. **Auffrischen einer abgenutzten Matratze.** Zieche und Pferdehaare werden gewaschen; ersteres ist bei der Wäsche bemerkt, letzteres geschieht, wie folgt: Man füllt einen Waschkübel mit Wasser, fügt einen Theil der Pferdehaare hinein, reinigt sie durch Spülen und Hin- und Herziehen von ihrem Schmutz und thut sie darauf in einen Kessel mit kochendheißem Wasser, wodurch sie sich wieder kräuseln. Dann werden sie zum Ablaufen in einen großen Waschkorb gebracht. Sind die Pferdehaare unter Wechseln des Wassers also gereinigt, so kann man sie entweder bei heißem Sonnenschein auf einem reinen Rasenplatz oder auf dem Boden (Speicher) auf Betttüchern trocknen. Auf solche Weise behandelt, werden die Haare rein und lassen sich viel schneller und bequemer

zupfen. Damit diese Arbeit nicht übereilt oder nachlässig ausgeführt werde, ist eine stete gute Aufsicht nothwendig. Die Pferdehaare müssen, um wieder Lockerheit und Elasticität zu erhalten, derartig gezupft werden, daß nicht die geringste feste Stelle darin zu finden sei.

8. **Behandlung der Federbetten.** Aus dem Vorhergehenden werden angehende junge Frauen sich überzeugen, daß die Betten eine sehr kostbare Anschaffung für Alle sind, deren Ausgaben der Ueberlegung bedürfen; sie verdienen also gut bewahrt zu werden. Doch wo auch solche Ausgabe eben nicht zu berücksichtigen ist, erfordern dieselben doch jedenfalls schon der Gesundheit wegen die größte Reinlichkeit, worin hauptsächlich die längere Dauerhaftigkeit besteht. Hierzu dient das tägliche Lüften und gute Auflockern, wie es beim Bettmachen bemerkt ist. Nebenbei ist das alljährliche Sonnen und Klopfen der Betten von großem Werth, indem die Federn durch Einwirkung von Luft und Sonne sich ausdehnen und wieder größere Elasticität erhalten. Es ist dazu ein heller, ziemlich heißer Sommertag am geeignetsten. Man lasse, wenn die Sonne den Morgenthau völlig abgetrocknet hat, die Betten, damit sie nicht beschmutzt werden, in grobe Betttücher binden und hinaustragen. Hat man einen reinen trocknen Rasenplatz, so lege man dieselben darauf auseinander, wobei man die Betttücher zur Unterlage gebraucht. Nachdem sie von der Sonne durchwärmt sind, nehme man zum Ausklopfen ein platt und glatt geformtes Werkzeug von Rohrgeflechte, in Ermangelung ein dünnes Rohrstöckchen, wodurch die Betten am wenigsten leiden, und klopfe nicht zu stark, gleichmäßig und strichweise, so daß keine Stelle übergangen wird. Dann nehme man mit einer reinen Bürste den Staub davon weg, und nachdem das Klopfen und Bürsten zweimal nach einander geschehen ist, lege man das ausgeklopfte Stück auf die andere Seite und verfahre mit dem übrigen Bettwerk eben so. Ist man mit dem letzten Stück zu Ende, so wird bei dem zuerst ausgeklopften angefangen, die zweite Seite wie die erste vorzunehmen. Die Betten, welche während des Lüftens einigemal umgelegt werden, müssen vor Sonnenuntergang wieder im Hause sein, damit nicht die feuchte Abendluft sie durchziehe und die angewandte Mühe eine vergebliche sei. Auch müssen beim Hinaustragen die Stücke gezählt und das Bettwerk draußen verwahrt werden, weil die Erfahrung lehrt, daß andernfalls sich oftmals ein Stück verliert.

Betten in Bettstellen, welche man selten gebraucht, müssen von Zeit zu Zeit abgelegt und nachgesehen werden, damit sich keine Mäuse einnisten und solche schadhaft machen. Um sie vor Motten zu schützen, wird auf Petroleum, siehe „Gemeinnütziges“ hingewiesen. Auch sollen Stückchen von einer Schweinsblase den Zweck erfüllen. Ueberflüssige

Betten werden am sichersten in einer festen Bettkiste aufbewahrt und alljährlich einmal zum Lüften und Klopfen in die Sonne gebracht. Man stelle die Kiste aber der Motten wegen nicht unter ein heißes Dach; Federn bedürfen eines kühlen, aber trockenen Aufbewahrungsortes. Eben so sehr wie große Hitze, ist Feuchtigkeit denselben nachtheilig; viel mehr aber noch schadet es der Gesundheit, in feuchten Betten zu schlafen und können dadurch lebensgefährliche Krankheiten entstehen.

Ordnung.

Was auch im Einzelnen zu einer wohnlichen und angenehmen Häuslichkeit dienen möge, niemals kann sich ein gemüthliches Familienleben damit verbinden, wenn nicht eine geregelte Hausordnung die Grundlage bildet. Nichts hat so großen Einfluß auf unser geistiges und leibliches Wohl, nichts vermag so sehr das häusliche Leben zu verschönern, so sehr den Wohlstand zu fördern, nichts so viel Zeit gewinnen, als vielseitige Ordnung und feste Regel im Hauswesen. Ist die Thätigkeit der sämmtlichen Familienglieder nicht eine geordnete, ist den Dienstboten nicht ihr bestimmtes Thun zugetheilt, geschehen die Arbeiten im Haus- und Wirthschaftswesen willkührlich — heut zu dieser, morgen zu jener Zeit, wird bald früh, bald spät aufgestanden und zur Ruhe gegangen, wird zur unregelmäßigen Zeit gegessen, so wie es gerade kommt, ist man heut' beschäftigt, aufzuräumen und Ordnung zu machen und läßt sich morgen wieder saumselig gehen, so ist Alles nur ein halbes Werk und es kann dabei weder von gutem Fortkommen, noch von häuslichem Glück die Rede sein.

Nebenbei erwähnt, schließt vielleicht nichts so sehr alle Gemüthlichkeit aus, als die üble Gewohnheit, beim Aus- und Eingehen die Thüren offen zu lassen. Man sollte solcher Unordnung keinen Raum geben und auch die Kinder frühzeitig an das Zumachen der Thüren gewöhnen.

In Bezug auf regelmäßige Hausordnung erfordert Alles, was dazu gehört, ein stets wachsames Auge und einen regen

Willen, um nicht darin nachzulassen. Aber man denke nicht, daß dadurch der geistige Fortschritt der Hausfrau gehemmt würde. Nein, Ordnung ist Leben, und hat sie erst festen Fuß gefaßt, so ist sie ein Beförderungsmittel zur geistigen Fortbildung, indem sie den Sinn verfeinert, und wir durch sie von einer Menge Verlegenheiten und unangenehmen Erlebnissen, von zeitraubendem Suchen nach verlegten oder verlorenen Gegenständen verschont bleiben, womit eine Hausfrau, welche das Leben genial zu behandeln geneigt ist, überhäuft wird. Durch Ordnung in äußeren Dingen wird auch der Geist in seinem ganzen Sein, im Denken und Handeln, im Schaffen und Wirken immer mehr geordnet und als Element aller ausführenden Kräfte auf dem Gebiete des häuslichen Lebens wach erhalten.

Gern möchte die Verfasserin den lieben jungen Frauen darin zu Hülfe kommen und in diesem Abschnitt eine bestimmte Hausordnung aufstellen, doch ist ein solcher Wunsch nicht ausführbar, da eine Hausregel zu sehr von Lage und Verhältnissen abhängt und sich also nach der Beschaffenheit des Hausstandes richten muß. Damit indessen die junge Hausfrau leichter dazu gelange, mache sie sich einen Tagesplan, worin die sämmtlichen Arbeiten vom frühen Morgen bis zum Tagesschluß nach einander in Verbindung gebracht werden und worin allen mitwirkenden Personen ihr Thun und Schaffen bestimmt zugetheilt wird, auch, wann jedes Werk geschehen soll. Ein derartiger Plan ist indessen nicht mit einem Male zu entwerfen, es gehört vielmehr neben richtiger Beurtheilung der Arbeiten ein ruhiges Nachdenken, ein Erwägen und Ueberlegen dazu, weshalb es rathsam ist, denselben öfters durchzusehen, zu verbessern und ihn dann mit Besonnenheit beharrlich auszuführen. Hierbei ist es jedoch nothwendig, daß alle Hausgenossen Rücksicht darauf nehmen und Jeder so viel als möglich das Seinige dazu beiträgt.

Was in der Abtheilung: „Bestimmte Verrichtungen am Freitage und Sonnabend", und in den Abschnitten: „Der Morgen, der Mittag und der Abend", in Beziehung auf häusliche Be-

sorgungen, auf zeitiges Aufstehen und regelmäßiges Zurruhegehen, sowie auch auf große Pünktlichkeit bei der Essenszeit besprochen worden, kann hierzu die Hand bieten. Letzteres ist so unumgänglich nothwendig, daß ohne dieses gar keine Hausordnung bestehen kann. Zwar gibt es Lagen, wo der Beruf des Mannes, wie z. B. beim Arzt, es nicht zuläßt, zur bestimmten Essenszeit zu Hause zu sein. In solchen Fällen ist es besser, daß die Mutter mit ihren Kindern u. s. w. zur festgesetzten Zeit zu Tische geht und daß für den Mann besonders gesorgt wird.

In allen Stücken kann der jungen Hausfrau große Ordnung nicht genug empfohlen werden, die oftmals sehr einseitig ausgeführt wird. Manche sind z. B. pedantisch im Aufputzen der Zimmer, wo hingegen in Schränke, Schiebladen, Winkel und Keller kein fremdes Auge blicken dürfte, oder sie vernachlässigen sich, während sie bemüht sind, im Hause Ordnung zu halten, am eigenen Körper, so daß sie entweder geputzt erscheinen, oder höchst nachlässig einhergehen und meistens das Siegel der Unordnung an sich tragen.

Die junge Hausfrau befleißige sich der Ordnung in allen Dingen, es wird eine schöpferische Kraft für ihr ganzes Hauswesen daraus hervorgehen. Darum gebe sie jedem Stück im Hause, sei es groß oder klein, einen bestimmten Platz, wo es zu jeder Zeit zu finden sei. Hierzu ist es unbedingt zu vermeiden, die gebrauchten Stücke, wie man zu sagen pflegt, aus der Hand hinzulegen, sondern man besorge sie sofort wieder an ihren Platz und habe ein Auge für das, was man am unrechten Orte erblickt. Zeitweise geneigt zu sein, hübsch aufzuräumen, ist zwar besser als gar nicht, aber es ist noch kein Ordnungssinn. Unter der Hand einer pünktlichen Hausfrau ist kein Aufräumen nothwendig, denn sie läßt keine Unordnung einreißen. Auch hat sie ein offenes Auge für große Reinlichkeit und wird keine Fettflecken dulden, was ihr ganzes Hauswesen kund gibt.

Nicht weniger trägt sie am eigenen Körper das Gepräge der Ordnung und läßt von vorn herein ein angenehmes Bild gewin-

nen. Was näher darüber zu bemerken wäre, wird man im nächstfolgenden Abschnitt finden.

Der Anzug.

Der Anzug ist das, wonach die Frau augenblicklich von jedem Fremden beurtheilt wird, und wovon größtentheils der angenehme oder günstige Eindruck abhängt; denn das Erkennen und Schätzen ihrer übrigen Eigenschaften ist nicht Sache des Augenblickes. Neben dem, was im Abschnitt: „Der Morgen", in Rücksicht auf den Mann über den Anzug erwähnt worden, hängt auch der Respekt, oder die Geringschätzung der Dienstboten gar sehr damit zusammen.

Die junge Frau vernachlässige sich daher in ihrem Anzuge nicht, sei nicht nur in Gesellschaften pünktlich gekleidet, sondern zu jeder Zeit auch im Hause und zwar ihrer Beschäftigung angemessen, wobei das wohlgeordnete Haar, ein reinliches Krägelchen, möge es immer ein einfach sein, und anständige Fußbekleidung die ersten Bedingungen sind. Im Uebrigen sei es unserer Hausfrau fern, der Mode zu fröhnen, ganz besonders, wenn sie entstellt oder gar den Anstand verletzt. Sittsamkeit wird sich nie zu unpassenden Formen verstehen. Doch darf eben so wenig Gleichgültigkeit für eine angemessene Mode an den Tag gelegt werden, es würde auffallend erscheinen.

Der Anzug sei überhaupt niemals auffallend, möglichst einfach, kleidsam und geschmackvoll, der Lage und den Jahren gemäß. Erstere bei der Wahl der Garderobe unberücksichtigt zu lassen, macht den Eindruck von Leichtsinn; sich durch jugendliches Kleiden ein jugendliches Ansehen geben zu wollen, verräth eine thörichte Eitelkeit, und es treten gerade dadurch bei schon verblühter Schönheit und vielleicht schon etwas veränderter Figur die Jahre nur noch schroffer hervor. Solche Kunstgriffe werden von Herren nicht selten belächelt und bespöttelt. Auch sei der Anzug niemals

überladen und in allen Theilen zusammenpassend. Ein einfacher, nicht mit Blumen, Band oder Federn überladener Hut kann zu jedem anständigen Anzug dienen. Eben so wird die einfache Hausfrau zu grelle Farben und auffallende Muster an Kleiderstoffen vermeiden. Es passen solche nur für Modedamen, welche sie häufig, sobald das Neueste davon entwichen ist, an Kleiderhändlerinnen u. s. w. verhandeln, um nur stets im Neuesten zu erscheinen.

In der Garderobe kann, wenn sie zum kostbaren Luxusgegenstand gemacht wird, ungemein viel verthan und verschleudert werden, aber es ist auch ohne besondere Einschränkung viel darin zu ersparen möglich. Am häufigsten finden wir eine luxuriöse Garderobe da, wo die Verhältnisse nicht dazu berechtigen. Bei hochgestellten Damen in wirklich reichen Verhältnissen findet oft die größte Einfachheit statt, so daß Viele hier benannt werden könnten, die nicht über drei Gesellschaftskleider besitzen, selbstredend von Stoffen, welche ihrem Vermögen angemessen sind. Es ist dies ein nachahmungswerthes Beispiel, wobei zu wünschen ist, daß es Beachtung finden möge. Jedenfalls liegt eine große Thorheit in der Liebhaberei für eine Reihe kostbarer Anzüge, da gerade bei diesen die Mode am strengsten ihre Rechte fordert und das häufige Verändern nicht unbedeutende Kosten verursacht.

Der größte Vortheil bei der Wahl der Garderobe liegt unbedingt darin, möglichst wenig Gesellschaftskleider zu nehmen, dabei aber auf einfache und geschmackvolle Stoffe zu sehen, indem das Einfache nicht so leicht der Mode entgeht und immer getragen werden kann. Frauen, welche selbst nicht viel zu leisten haben, thun wohl zum täglichen Gebrauch geeignete Kleider herunter gehen zu lassen und nur für Morgenanzüge zu sorgen. Wo man indeß genöthigt ist, selbst Hand an's Werk zu legen, da ist zu rathen, besonders für den täglichen Bedarf zu sorgen, um sich nicht mit Theilen aushelfen zu müssen, die zum bessern Anzuge gehören, wobei es nicht an nöthigen Schürzen fehlen darf. Wird ein gutes Stück auch nur kurze Zeit zum täglichen Gebrauch be-

nutzt, so hat es bald seinen Werth verloren, wo es andernfalls noch lange seinen früheren Zweck hätte erfüllen können..

In keiner Lage darf das Geringste an dem, was zu einem außergewöhnlichen Anzug gehört, fehlen, um in Fällen, wo man seiner bedarf, nicht in Verlegenheit zu kommen. Auch muß der beste Anzug ein anderer sein, als der sonntägliche im Hause; „ehr'st du mich, so ehr' ich dich", waren die Worte einer alten Dame, welche man niemals anders, als pünktlich gekleidet fand.

Zum täglichen Gebrauch ist hauptsächlich auf echte, dauerhafte, waschbare Kleider zu sehen und auf gute Stoffe, welche der größeren Dauer wegen gewöhnlich am wohlfeilsten sind. Hierzu gehört namentlich die beste Qualität von grauem Lüster. Zwar ist beim Kaufen nichts so verführerisch, als ungewöhnlich wohlfeile Preise, doch gehört es zu den Ausnahmen, wenn Vortheil damit verbunden ist, namentlich nicht, bei schlechten oder unechten Kleiderstoffen. Schneiderlohn und erforderliche Zuthaten haben bekanntlich ihren guten Preis und wird ein schlechteres Kleid von kurzem Gebrauch eben nicht viel geringer berechnet, als eins von gutem Stoff. Anders ist es mit leichten, wohlfeilen Zeugen zu solchen Zwecken, welche wenig Näharbeit erfordern, und die nicht durch kostbare Zuthaten vertheuert werden.

Unechte Waaren sollte man übrigens niemals kaufen; wenn die Zeuge in der Wäsche auch geschont werden können und müssen, so gewähren jene doch wenig Nutzen und sehen bald abgetragen und schlecht aus. Läßt sich eine Probe erreichen, um sie durch Waschen und in die Sonne legen zu versuchen, so geht man dabei am sichersten. Hierbei sei erwähnt, daß man im Allgemeinen nicht wohl thut, das, was eben so gut in der Nähe zu haben ist, von fern her kommen zu lassen. Davon abgesehen, daß man jedes Dessein besser am Stück, als an einer kleinen Probe beurtheilen kann, wird man häufig Ursache haben, den Kauf zu bereuen.

Endlich ist noch zu rathen, für einen Anzug zu sorgen, welcher in Trauer getragen werden kann, namentlich in einer großen

Familie, um ihn in Zeiten des Gebrauchs zur Hand zu haben und nicht genöthigt zu sein, in schmerzlicher Gemüthsstimmung sich mit dergleichen befassen zu müssen.

Conserviren der Garderobe.

Am kostbarsten wird die Garderobe durch Nichtbeachtung und Unordnung. Bleibt z. B. Schmuck nach dem Ablegen unbesorgt liegen, so darf man sich nicht wundern, wenn sich zuweilen ein Stück verliert, wobei noch obendrein der Verdacht sehr leicht auf einen Unschuldigen fallen kann. Schon aus diesem Grunde sollte man sich an Pünktlichkeit gewöhnen. Werden ferner kostbare Kleider oder andere dahin gehörende Artikel nicht geachtet und bei Gelegenheiten getragen, wo weniger gute passender sein würden; wird nicht daran gedacht, nach einer Gesellschaft, ehe man sich häuslich niederläßt, den Anzug zu wechseln, welche löbliche Gewohnheit man am häufigsten bei hochgestellten Damen findet; wird versäumt, die sämmtlichen Theile des Anzugs nach dem Gebrauch an Ort und Stelle zu bringen, so werden stets große Ausgaben zur Erneuerung unausbleiblich sein, oder es wird bei vorkommenden Fällen an einem anständigen Anzuge fehlen.

Das Schonen guter Kleidungsstücke aber ist nicht Jedermanns Sache, es muß erlernt und geübt werden, wo es dann zur anderen Natur werden kann; und gewiß, es ist wichtiger als manche Frauen es sich denken werden. Wie häufig kommt es vor, daß luxuriöse Damen ein kostbares Kleid nach dem andern bedürfen, indem sie einen Anzug, worin sie heut Bewunderung erregten, schon nach kurzer Zeit ausrangiren müssen und genöthigt sind, ihn wieder durch einen eben so kostbaren zu ersetzen. Doch gibt es freilich auch Damen, welche sich ein Angemessenes für ihren Anzug zulegen, und nicht darüber hinaus gehen, weit davon ent-

fernt, ihre Ehre in Kleiderpracht zu suchen, in jeder Gesellschaft in neuer Toilette zu erscheinen.

1. **Kleider.** Was das Conserviren derselben betrifft, so sehe man darauf, daß namentlich solche, die nicht zu waschen sind, nur mit sauberen Händen zugemacht werden, indem anderenfalls an solcher Stelle bald unangenehme Spuren zu bemerken sind. Besonders sei man auch darauf bedacht, die Kleider im Gebrauch zu schonen und sie vor Flecken zu bewahren, weshalb man es sich zur Regel mache, nicht mit einem besseren Anzug in die Küche zu treten, wie das etwa nach einem Kirchgang oder nach gemachtem Besuch der Fall sein könnte.

Auch gewöhne man sich, beim Niedersetzen unbemerkt das Kleid glatt zu ziehen. Doch mehr noch, als beim Tragen, leiden gute Kleidungsstücke durch längeres Herumliegen, ehe sie wieder an ihren rechten Ort gelangen. Nach jedem Gebrauch bedarf ein guter Anzug des Nachsehens, um nöthigenfalls Flecken heraus zu schaffen oder eine verknitterte Stelle auszuglätten, wozu junge Töchter schon früh angeleitet werden sollten. Doch ist das Hinhängen auf Stühle, bis sich Zeit dazu findet, sehr zu verwerfen, denn wie bald kann sich Staub darauf lagern, wie leicht ein Kind mit schmutzigen Fingerchen oder ein vorwitziges Dienstmädchen Flecken hinein bringen. Letztere sind mitunter sehr dazu geneigt, sich auf Augenblicke mit hübschen Kleidungsstücken der Frauen zu zieren, besonders sich in ihrem Hute zu erblicken, wodurch ein derartiges Stück oft mehr leidet, als vom Gebrauch selbst.

Darum gewöhne man sich das Kleid, auf die linke Seite gekehrt, sofort in den Schrank zu hängen und bald möglichst zur geeigneten Stunde das Weitere vorzunehmen. Zu dem Zweck werde, nachdem etwa entstandene Beschädigungen ausgebessert worden, dasselbe vom Staub befreit, was bei leichten Stoffen, auch bei Kattun, durch Ausschütteln geschieht, indem man die Taille festhält, von einer anderen reinen Hand den Rock unten an beiden Seiten glatt anfassen läßt, und dann gleichmäßig schlägt, was indessen bei dünnen, leichten Stoffen nicht zu stark, vielmehr behutsam geschehen muß, damit keine Risse entstehen. Dann werden, falls Schmutzflecken entstanden wären, solche mit kaltem Regenwasser und der bemerkten französischen Seife heraus gemacht, nöthigenfalls das Kleid ausgebügelt und auf der linken Seite ordentlich im Schrank aufgehangen.

Aus wollenen Kleidern wird auf einem vorher abgeputzten Tische der Staub mit einer reinen Kleiderbürste entfernt, wobei derselbe, nachdem eine Hälfte des Kleides gereinigt worden, nochmals abgerieben werden muß, damit der durchgedrungene Staub sich nicht wieder der

reinen Seite mittheile. Schmutz am Stoß der Kleider kann, mit Ausnahme von leichten Stoffen, mit einer Bürste weggeschafft werden, besonders, wenn derselbe aus einem zu empfehlenden wollenen Stoff besteht, und ist solches selbst dem Auswaschen vorzuziehen.

Kostbare seidene Kleider dürfen nur in Verhältnissen, wo eine Jungfer gehalten wird und welche sie zu behandeln versteht, einer anderen Hand zum Reinigen übergeben werden, anderenfalls wird oft sehr viel daran verdorben, was man selbst durch Achtsamkeit zu vermeiden sucht. Daß man sich hierbei nicht einer Bürste bediene, bedarf wol kaum der Erwähnung. Am besten werden dieselben, nachdem der Staub ausgeschlagen ist, mit einem Stück weichen, weißen Flanells, glatt gefaßt, strichweise sanft abgerieben, was sehr reinigt und wodurch der Stoff nicht sehr leidet. Angeschmutzte Stellen sind auf folgende Weise zu entfernen: Man lege dieselben auf ein reines Tuch, nehme einen kleinen saubern Schwamm und kaltes Regenwasser mit gewöhnlichem Spiritus, etwa zu einem Drittel vermischt, und reibe damit den Schmutz weg, ohne weiter um sich zu greifen als nöthig ist, wobei der schmutzig gewordene Theil der Unterlage so oft als nöthig weggezogen und eine reine Stelle untergeschoben wird. Dann trockne man die Nässe mit einem reinen Tuch weg, indem dasselbe darüber gelegt und angedrückt wird, und bügle (plätte) die noch feuchte Stelle sofort auf der linken Seite dem Faden nach mit einem weder zu heißen, noch zu sehr abgekühlten Bügeleisen. Diese Behandlung erfordert indessen die größte Schnelligkeit, da anderenfalls leicht die Farben verbleichen können, weshalb vorher für einen heißen Bolzen gesorgt werden muß. Was das Ausmachen verschiedener anderer Flecken betrifft, so ist die Anweisung im Abschnitt: „Gemeinnütziges“ zu finden.

2. **Mantel, Mantille und Umschlagetuch.** Um den beiden ersteren Theilen ihre Glätte zu bewahren, ist es unbedingt nothwendig, sie beim Abnehmen nicht über einen Stuhl zu legen, sondern sofort glatt aufzuhängen. Es sollte niemals, weder im Wohn-, noch im Schlafzimmer an einigen messingenen Häkchen zur augenblicklichen Aushülfe fehlen.

Eine Sammet-Mantille erfordert, wenn man sie als kostbares Stück eine Reihe von Jahren hübsch zu erhalten wünscht, einige Aufmerksamkeit, welche hauptsächlich darin besteht, sich nicht damit anzulehnen und sie beim Ablegen sogleich der Länge nach zusammengefaltet, unten in den Kleiderschrank zu legen, damit sie keinen Druck von andern Kleidungsstücken erleide. Druck verträgt Sammet nicht. Den Staub entferne man mit einem Stück weißen Flanells durch leichtes Abreiben, im Uebrigen wende man von Zeit zu Zeit eine Sammetbürste an.

Seidene Mantillen werden geputzt wie seidene Kleider und im Schrank in vorstehend bemerkter Weise bewahrt. Mitunter trägt Seide sich kraus, wo sie dann zuweilen mittelst eines Schwammes mit kaltem Regenwasser feucht abgerieben und mäßig heiß ausgebügelt werde. Eine kraus gewordene Mantille, vielmehr, wenn man daran bemerkt, daß sie nach dem Abnehmen nicht glatt hingelegt, sondern nachlässig hingeworfen war, gewährt einen unangenehmen Eindruck.

Umschlagetuch. Um solches lange hübsch zu erhalten, werde sogleich nach dem Gebrauch nöthigenfalls der Staub ausgeschüttelt, dasselbe glatt in seine ursprünglichen Falten gelegt und an seinen Platz gebracht; weißgrundige oder andere kostbare Tücher aber müssen vorher mit einem dazu bestimmten reinen weißen Tuche umlegt werden.

3. **Pelzwerk.** Zum längeren Erhalten bedarf dasselbe einer aufmerksamen Behandlung, welche darin besteht, jedes Stück nach dem Gebrauch auszuschütteln, dem Lauf der Haare nach glatt zu streichen und es dann ohne Verzug wieder in einen Schrank zu bringen, wo es nicht den Druck von andern Gegenständen erleidet. Wie man Pelzwerk und wollene Zeuge vor Motten schützt, kann in „Gemeinnütziges“ nachgesehen werden.

4. **Hut.** Mehr als alle anderen Kleidungsstücke verliert ein Hut durch nachlässiges Hinlegen bald sein Ansehen. Am sichersten ist beim augenblicklichen Ablegen der Platz an einer Wand, im Uebrigen leidet derselbe am wenigsten auf der Rückseite. Nach dem Gebrauch bringe man den Hut sofort an seinen Platz, etwaiger Staub kann durch Abschlagen mittelst eines reinen leichten Tuches davon entfernt werden, anderenfalls bediene man sich zu Strohhüten einer saubern weichen Bürste, zu Sammethüten einer Sammetbürste, zu Seide- oder Atlashüten eines Stückes reinen, weichen Flanells. Sodann stelle man ihn auf einen Hutstock in den Schrank und bedecke ihn mit einem abgelegten Schleier oder leichten Mulltuch. Um einen Hut von weißem Atlas oder weißer Seide einigermaßen vor Gelbwerden zu schützen, umlege man ihn mit einem stark gebläuten Tuche, welches mit einigen Stecknadeln ziemlich genau darum befestigt werden muß. Die Bläue wirkt eben so günstig auf Blonden.

5. **Handschuh.** Ein Gegenstand, worin ungemein viel verbraucht werden kann, sind Glacéehandschuh. Man steht sich bei einer feinen Qualität am besten, indem sie bei passender Größe einen einmal so langen Gebrauch gewähren und hübsch gefärbt werden können. Neue Handschuh ziehe man niemals in Augenblicken eilig an, wo man sie zum ersten Male gebrauchen will; es geschehe dieses vorher und zwar

auf folgende Weise: Nachdem man dieselben im Laden hat ausweiten lassen, suche man sie durch Hineinhauchen noch etwas auszudehnen, bringe dann zuerst vier Finger hinein, indem mit ganz sauberer Hand durch Streichen von den Fingerspitzen nach der Hand hin nachgeholfen werde, und lasse dann den Daumen folgen.

In Glacéehandschuh an der inwendigen Seite seinen Namen zu schreiben, ist sehr zweckmäßig; übrigens ist es eine gute Gewohnheit, sie beim Ausziehen in Gesellschaft sogleich einzustecken, um nicht später durch Aufsuchen Anderen Mühe zu machen. Der Ordnung gemäß sehe man nach jedem Gebrauch die Handschuh eben nach und lege sie glatt gezogen, nicht aufgerollt, der Länge nach hin, am besten in ein Handschuhkästchen. Schmutzig gewordene waschbare Handschuh suche man baldmöglichst wieder in Ordnung zu bringen, um sich nicht mit guten aushelfen zu müssen, wenn schon mehr getragene hinreichend sind; übrigens steht man sich zum gewöhnlichen Gebrauch bei schwarzen Glacéehandschuhen am besten. Für den Markt sind im Sommer schwarze Filethandschuh ohne Finger sehr bequem und profitlich. Schließlich sei noch einer löblichen Gewohnheit sparsamer und accurater Frauen außerhalb der Stadt gedacht, welche mit gewöhnlichen Handschuhen ausgingen und mitgenommene gute vor der Stadt anzogen; ebenso bemerkte die Verfasserin, daß Damen abgenutzte Handschuhe für den Rückweg aus Gesellschaften einsteckten.

6. **Zeugschuh oder Stiefelchen.** Um den Staub heraus zu bringen, schlage man sie einigemal zusammen und bürste den Staub heraus; Schmutzflecken können mit einem feucht gemachten Schwamm entfernt werden. Schmutzig gewordener Besatz von Glanzleder wird feucht abgeputzt und trocken gerieben. Um durchnäßte Schuhe und Stiefelchen wieder hübsch in Ordnung zu bringen, müssen sie in- und auswendig mittelst eines Schwammes mit kaltem Regenwasser rein gewaschen und so lange gespült werden, bis das Wasser nicht mehr getrübt erscheint. Nachdem die Nässe mit einem groben Tuche einigermaßen abgetrocknet ist, werden sie mit der linken Hand von unten angefaßt, während die rechte Hand hinein greift und von der Spitze bis oben hin das Zeug stramm und glatt zieht, so daß wieder ein gutes Façon entsteht, und dann zum Trocknen hingestellt.

7. **Sonnenschirm.** Eine Hauptsache ist es, denselben nach dem Gebrauch nicht erst hinzustellen, sondern ihn sofort an seinen Platz zu bringen. Beim Besitz einer Garderobenkammer, welche bei hinreichenden Räumen höchst zweckmäßig ist, würde zu rathen sein, Sonnen- und Regenschirme aufgespannt hinzustellen und erstere mit einem Tuche zu

bedecken, da hierdurch schadhafte Stellen in den Falten vermieden werden, die anderenfalls stets mehr oder weniger entstehen.

8. **Regenschirm.** Mit dem Eigenthumsrecht eines Regenschirms wird es bekanntlich mitunter gar nicht so genau genommen. Mancher greift ohne weiteres zu und ist schon damit von dannen, wenn der Andere noch lange herum sucht; auch findet häufig eine Verwechselung statt. Durch Bezeichnung des Namens an der inwendigen Seite wird wenigstens der Umtausch ermöglicht.

Was Schonen betrifft, so verdirbt Regen- und Sonnenschirme nichts so sehr, als die üble Gewohnheit, sie zum Gehen zu gebrauchen. Ist derselbe durchnäßt, so spanne man ihn nach dem Gebrauch sogleich auf und bewahre ihn, wie es beim Sonnenschirm bemerkt ist.

Wenn bei der Besprechung dieses Abschnittes solchen Frauen, welche an Pünktlichkeit gewöhnt sind, manches selbstredend erscheint, so möchte die genaue Ausführlichkeit im Allgemeinen doch vielleicht nicht ganz überflüssig sein.

Nähtisch, Nähen, Nähwerk und Stricken.

1. **Nähtisch.** Was die Hausfrau durch fleißiges Nähen, zeitiges Flicken und Stopfen gewinnen kann, ist nicht zu berechnen. Eine kleine Beschädigung wird bald zu einer großen, wo hingegen, wenn zum Ausbessern sogleich geschickt Hand an's Werk gelegt wird, ein solches Stück noch lange Zeit Gebrauch gewähren kann. Um dazu auch kurze Zeiträume benutzen zu können und nicht durch Zusammensuchen und Heranholen von allerlei dazu dienenden Kleinigkeiten Zeit zu verlieren, sollte wo möglich von jeder Hausfrau oder vom Manne für einen geräumigen, wohleingerichteten Nähtisch gesorgt werden, welcher sicherlich ein höchst nützliches und erfreuliches Weihnachts- oder Geburtstagsgeschenk sein würde. Es sei darin verschiedenes Nähgarn, ordentlich aufgewickelte Nähseide von verschiedenartiger Farbe, Haken und Oesen, Näh- und Stopfnadeln in Sorten, Fingerhut, Scheere und Trennmesser und ein Vorrath von leinenem und baumwollenem Band in gewünschter Breite enthalten.

Auch werde in solch' ausgestattetem Nähtisch für ein kleines Fach mit Knöpfen verschiedener Art nebst ganz starkem Zwirn und passenden Nähnadeln mit weitem Oehr gesorgt, um dem Manne in kleinen Verlegenheiten, etwa bei einem abgerissenen Knopf u. s. w., augenblicklich

aushelfen zu können. Hierbei dürfte die Bemerkung vielleicht nicht überflüssig sein, wie ein Knopf angenäht werden muß. Es gehört dazu ein starker Faden, welcher beim Annähen indeß nicht zu stark angezogen werden darf, damit zwischen Knopf und Stoff ein kleiner Raum entsteht, den man zuletzt durch festes Umwickeln ausfüllt, wo dann der Faden an der linken Seite ganz festgenäht werden muß. Gewiß wird der Mann sein junges Hausmütterlein dann erst recht schätzen lernen, wenn es eben so geschickt, als gern dazu bereit ist, ihm zur Zeit hülfreiche Hand zu bieten.

Beim Nähtisch ist, um Ordnung darin zu halten, das Abschließen und Bewahren des Schlüssels an einem Bande unumgänglich nothwendig. Denn nichts ist für eine unordentliche weibliche Hand bequemer und nichts wird leichter zum Gemeingut, als ein gut ausgestatteter offener Nähtisch, wobei von in Ordnung halten gar nicht die Rede sein kann.

Wird bei Anschaffung desselben neben geringeren Kosten hauptsächlich auf Zweckmäßigkeit gesehen, so ist eine Einrichtung zu empfehlen, wo unter dem Nähtisch in passender Höhe ein länglich offener Korb mit Näharbeit gestellt werden kann. Damit derselbe nicht zu sehen sei, wird ringsumher ein Vorhang von wollenem Stoff in beliebiger Farbe angebracht. Eine praktische, pünktliche Hausfrau hatte einen Arbeitsbeutel an einer Seite ihres Nähtisches hangen, wo eben nicht das Auge darauf fiel und wo hinein sie beim Flicken und Stopfen sogleich den Abfall nebst Trennfäden steckte. Man sah hierbei weder auf dem Nähtisch, noch auf dem Fußboden die geringste Spur von Flickwerk. War der Beutel angefüllt, so wurde derselbe in einen größeren Lappenbeutel geleert, dessen Inhalt halbjährig sortirt, also Leinen, Wolle und Baumwolle von einander geschieden und an einen Lumpenhändler verkauft wurde. Wahrscheinlich fiel der Ertrag dem Dienstmädchen zu.

2. **Nähmaschine.** Dieselbe ist besonders bei einer zahlreichen Familie, wo die Näharbeit im Hause besorgt wird, ein gar nützlicher Gegenstand, welcher aber der Kostspieligkeit wegen nicht überall angeschafft werden kann. Der Gebrauch muß erlernt werden; im Uebrigen gehört dazu, selbst im guten Nähen geübt zu sein, indem das Nähwerk vorgerichtet werden und die eigene Hand mit helfen muß, wo dann bekanntlich in kurzer Zeit ein Stück nach dem anderen fertig gebracht wird.

3. **Strumpfkorb und Körbchen mit Stopfgarn.** Zu ersterem ist eine sogenannte Schließmange von erforderlicher Größe sehr zweckmäßig, wo hinein nach jeder Wäsche alle beschädigten Strümpfe, paarweise zusammengezogen, gelegt werden. Das Körbchen mit Stopf-

garn erhält darin seinen Platz. Stopfgarn zu allen Strümpfen passend, darf nicht fehlen, damit man nicht genöthigt sei, solche mit Garn von anderer Farbe zu stopfen, wodurch sie ein höchst unordentliches Ansehen erhalten. Durch accurates Stopfen gewähren die Strümpfe einen viel längeren Gebrauch.

4. **Lappenkistchen.** Eben so nothwendig als vorstehend bemerkter Strumpfkorb, ist ein Kistchen oder eine besondere Schieblade zum Aufbewahren der Reste von sämmtlichen Kleidungsstücken. Jede Sorte werde, glatt aufeinander liegend, zugerollt und zugebunden und ordentlich neben einander gelegt, wobei wollene Zeuge von leichteren Stoffen gesondert und das Abschließen nicht versäumt werden darf. Um Ordnung darin zu halten, ist der jungen Hausfrau zu rathen, selbst das Gewünschte heraus zu holen.

5. **Nähen der Kissenzüge.** Die übliche Länge der Kissenzüge und Betttücher ist im „Anfertigen und Behandeln des Bettwerks" mitgetheilt. Erstere werden in verschiedener Weise eingerichtet. Man macht z. B., nachdem beide Nähte recht glatt, egal und fein genäht sind, einen Zoll breite Säume mit feinen Nähstichen, ganz auf den Faden, oder Hohlsäume, welche dadurch an Feinheit und Dauerhaftigkeit gewinnen, daß nur wenige Fäden ausgezogen werden. Die Säume versieht man inwendig unten am Saum mit fingerbreiten, leinenen, gesäumten Bindbändern auf Zwischenräume von einer Viertelelle. Manche nehmen statt Bindbändern in engeren Zwischenräumen dauerhaft gearbeitete leinene Waschknöpfe mit genähten Schlingen, um sie zuzuknöpfen. Andere legen an benannter Stelle eine dünne leinene Schnur, welche bei zollweiten Räumen etwas locker gehalten, derartig festgenäht wird, daß sie mit einer dünnen Kordel zusammengeschnürt werden kann.

Um Kissenzügen ein elegantes Ansehen zu geben, theilt man das dazu abgeschnittene Leinen in zwei Theile, macht an beiden Seiten einen Zoll breiten Saum, welcher an einer Seite (da ein solcher Kissenzug nicht gemangelt, sondern gebügelt wird) mit Perlamuttknöpfchen und fein genähten Knopflöchern, an der andern Seite aber mit einem hübschen, klar gehäkelten Durchsatz von der Breite einer Viertelelle versehen wird. Hierbei ist es nothwendig, bei der Länge sowohl Rücksicht auf die Säume, als auch auf den Raum des Zwischensatzes zu nehmen.

Auch kann man zur Abwechselung an einer Seite der Kissenzüge einen breiten Zackensaum machen. Hierzu faltet man das Leinen reichlich eine Handbreit genau auf den Faden, streicht scharf daran her und reiht den Saum vor, schneidet dann nach einem Muster große spitze, oben etwas abgerundete Zacken hinein, wobei ein zollbreiter Raum

bleibt. Die Zacken näht man auf der linken Seite mit dichten Stichen zusammen, macht einen hübschen Saum und näht zuletzt da, wo die Spitzen zusammentreffen, zum Zusammenhalten ein Perlamuttknöpfchen und ein feines Knopfloch.

Als Untergrund wird an solcher klaren Stelle ein 3/8 Elle (25 Cent.) breiter Streifen von Caschmir, Seide oder feinem Glanznessel in beliebiger Farbe —, hochroth, blau, gelb oder rosa auf das Kopfkissen gereiht, wobei der untere Schonungsbezug des Kissens nur bis dahin zu reichen braucht. Der farbige Untergrund kann jahrelang frisch bleiben, ohne des Waschens zu bedürfen, ganz besonders, wenn er aus Caschmir besteht.

6. **Schneiden und Nähen der Betttücher.** In Rücksicht auf accurates Nähen derselben dürfen nicht zwei Längen aneinander gelassen und dann erst aufgeschnitten werden, wenn die Naht gemacht worden ist, weil anderenfalls gar zu leicht eine Seite eingehalten wird. Man schneide also jede Länge genau und auf den Faden ab, steche beim Zusammennehmen jedesmal auf Zwischenräume von 1/2 Elle (33 Centim.) eine Stecknadel, so daß weder oben, noch unten das Geringste vorsteht. Die Naht sollte niemals zu dicht genäht werden, damit bei späterem Umbahnen das Lostrennen nicht zu mühsam wird. Doch sehe man auf einen egalen Stich und darauf, daß beim Zusammennähen die Leinwand ganz schmal, aber gut gefaßt wird. Um das Einhalten der Naht zu vermeiden, biege man beim Nähen das Leinen nicht über den linken Zeigefinger, wie das häufig geschieht, sondern halte ihn in grader Richtung unter die zu nähende Stelle. Der obere Saum werde im Verhältniß zur Leinwand 1—2 Zoll (2 1/2 bis 5 Centimeter) breit, entweder mit einem Hohlstich, oder auf gewöhnliche Weise gemacht; jedenfalls aber muß accurat auf den Faden genäht und gleichmäßig, fein und gut durchgestochen werden. Der untere Saum wird in Strohbreite genäht.

7. **Frauen-Leibwäsche.** Was das Façon betrifft, so möchte vielleicht keins zweckmäßiger sein, als jenes, wo man von der Breite von sogenannter sechsviertelbreiter Leinwand einen Streifen für Spielen abschneidet, wovon bei einem Dutzend Hemden die Schulterstücke, auch sechs Paar Aermel abfallen, welche indessen ein Nähtchen erhalten. Vorder- und Rücktheil bekommen oben eine glatte, fingerbreite Schiebe und wird solche mit einem nicht zu schmalen doppelten Schulterstück, etwa in Handbreite, verbunden. Ein solcher Schnitt erfordert nicht nur weniger Leinen, es kann auch die vordere Namenseite solcher Leibwäsche ein um das andere Jahr rückwärts getragen werden, wodurch dieselbe gleichmäßiger verschleißt.

8. **Vorhänge.** Beim Kaufen und Schneiden ist zweierlei zu beachten. Erstens sehe man auf ein Dessein, wo die Zeichnung kein Oben und Unten bildet, weil man sonst genöthigt ist, bei jedem Vorhang des zweiten Fensters des Desseins wegen die linke Seite zur rechten zu machen. Zweitens, muß im Laden beim Durchschneiden des Zeuges, sowie auch beim Schneiden der Vorhänge Rücksicht auf das Dessein genommen werden, weshalb beide Schnittseiten, je nach der Zeichnung, so eingerichtet werden müssen, daß man entweder ganze oder halbe Zacken erhält, damit sie an den Vorhängen in grader Richtung sich begegnen. Da der Stoff in der Wäsche stets mehr oder weniger einläuft, so ist zu rathen, eine Zacke über die Länge hinaus zu nehmen; die Vorhänge erhalten eine Länge bis auf die Fußleiste.

9. **Zeichnen der Wäsche.** Es sollte kein Stück im Hause ungezeichnet gebraucht werden, weil es nicht nur der Ordnung angemessen ist, sondern gezeichnete Gegenstände weniger leicht verloren gehen, was anderenfalls ganz besonders auf der Bleiche der Fall ist, wo oftmals Stücke vom Winde zu fremder Wäsche hingeweht werden.

Besonders ist beim Zeichnen der Schrägstich zu empfehlen. Wenn man ihn zu machen versteht, ist er hübsch und man ist rasch mit einem Namen fertig. Um Damast= oder Drillgedecke mit Kreuzstich accurat zu zeichnen, was auch für die geübteste Hand etwas schwierig ist, reihe man auf die bestimmte Stelle in grader Richtung ein Läppchen von ganz losem Futtermull, nähe den Namen darauf und ziehe dann die Fäden darunter weg. Uebrigens erhält ein hübscher Plattstich, besonders zum Zeichnen von Damast, den Vorzug.

10. **Flicken.** Gutes Flicken und Stopfen sind im Hauswesen von so großem Werth, daß denselben unter allen Handarbeiten der erste Platz gebührt. Jeder Flicken muß an Farbe genau zu dem betreffenden Stück passen und derselbe bei Leinwand und einfarbigen Zeugen auf den Faden eingesetzt werden; doch gebrauche man kein neues Leinen zu schon verschlissenen Theilen. Man sehe hauptsächlich darauf, die Ecken ganz glatt zu halten, so daß sich nicht das geringste Fältchen bildet. Beim Ausbessern von farbigen Stoffen ist das Dessein zu berücksichtigen; da, wo es genau paßt, mache man eine scharfe Falte, füge beide Theile mit einem feinen Ueberhandsnähtchen so zusammen, daß Streifen und Blumen nicht verschoben werden, sondern ihre Zeichnung behalten.

Was das Umbahnen von Betttüchern betrifft, wodurch sie einen viel längeren Gebrauch gewähren, schiebe man solches nicht hinaus, bis sich in der Mitte dünne Stellen zeigen, nehme vielmehr solche nützliche Arbeit zur rechten Zeit vor, d. h. wenn die Betttücher zur Hälfte ge=

schlissen sind. Das Lostrennen der Naht geschehe nicht mit einer Scheere, weil sonst die Eggenseite oder sogenannte Selvkante gar zu leicht beschädigt wird; eine starke Nadel ist dazu geeigneter. Falls die Länge früher nicht richtig abgemessen wäre, müssen die Säume oben und unten genau zusammengestochen werden, wo man dann den inwendigen Raum verhältnißmäßig eintheilt und denselben, wie beim Nähen neuer Betttücher bemerkt worden, mit Nadeln zusammenfügt.

11. **Stopfen.** Zum guten Stopfen der Leinwand ist eine lange, möglichst feine Nadel und ein ungedrehter Faden von verhältnißmäßiger Stärke erforderlich; mit einer zu dicken Nadel und einem zu dicken Faden kann kein ansehnlicher Stopfen gemacht werden. Auch zu wollenen Strümpfen und Flanelljacken gehört eine dünne Stopfnadel und selbstredend ein einfacher Faden von gleicher Art.

Um Fäden bequem und rasch in ein feines Oehr zu bringen, ziehe man das Ende des Fadens durch eine Schlinge von feinem Nähgarn, fädele beide Enden der Schlinge ein und ziehe den wollenen Faden durch.

Jeder Stopfen wird am schönsten, wenn man ihn auf der linken Seite macht, indem dann nicht auf der rechten Seite Anfang und Ende einer jeden Reihe zu bemerken ist. Derselbe muß an allen vier Seiten ein verhältnißmäßiges Stückchen über die Beschädigung hinausgehen, die Reihen müssen, eine dicht neben die andere, in grader Richtung und oben und unten in ganz grader Linie gemacht werden. Das Durchstopfen geschehe pünktlich, wobei jedesmal nur ein Faden auf die Nadel, der zweite darunter gelassen wird, was bei der nächstfolgenden Reihe regelmäßig wechselt. Auch darf der Faden nicht stark angezogen werden, damit der Stopfen auch nach dem Waschen glatt und ansehnlich erscheine.

12. **Werth der abgetragenen Leinwand.** Ein guter Vorrath von kerniger Leinwand ist im Haushalt ein Schatz, abgetragenes Leinen aber hat zur Zeit der Noth für sich und Andere einen noch größeren Werth. Daher sollte kein Stück unnütz verkommen. Man lasse es rein waschen und bügeln, schneide von größeren Theilen verschiedene Stücke zu Um- oder Aufschlägen, auch zu kurzen und längeren Binden, mache aus Abfällen zusammengefaltete Compressen in verschiedener Größe, lege dies Alles glatt aufeinander, versehe es mit einer Nähnadel und etwas Zwirn und mache es zu einer Rolle, welche etwa in einem Schiebkästchen im Schlafzimmer in einem Schrank bewahrt werde, um zur Zeit des Gebrauchs keine Zeit zu verlieren. Auch werde für Charpie gesorgt.

13. **Was bei einer zu erwartenden Kleidermacherin vorher zu besorgen ist.** Damit kein Aufenthalt stattfinde, werde zeitig für

alles Nöthige gesorgt. Zu manchen Zwecken kann man schon gebrauchtes Futter sehr gut wieder benutzen, es werde solches also klar gewaschen und glatt gebügelt. Kordel oder Litze zum Stoß muß wenigstens 12, besser noch 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt werden, damit sie vorher und nicht beim Feuchtwerden am Kleide einlaufe und den Stoß kraus mache. Nähseide, Zwirn, Baumwollen- und Reihgarn müssen gewickelt werden; das auf Kärtchen befindliche Garn ist meistens seiner Steifheit wegen weniger gut. Auch werde nöthigenfalls für gute Watte, Kordel, Band, Fischbein und für Haken und Oesen gesorgt; die weißen sind den schwarzen vorzuziehen. Dies Alles lege die Hausfrau am vorigen Tage auf den Tisch für die Näherin, lasse einen geeigneten Tisch zum Schneiden, woran nicht leicht etwas verdorben wird, nebst Fußbank in's Zimmer bringen und mache den Küchenzettel für den ganzen Tag.

14. **Stricken.** Strümpfe gut zu stricken, ist durch zu große Beschäftigung mit Stickereien gar sehr verdrängt worden, so daß man selten in der Hand junger Damen einen accurat gestrickten Strumpf sieht, wenn sie auch feine Handarbeiten hübsch zu machen verstehen. Und wie nothwendig ist es für Frauen, ganz besonders bei mehreren Kindern, im Stricken recht geübt zu sein. Daher sollte jede Mutter darauf halten, daß ihre Töchter vorab gut Stricken und Nähen lernen, ehe feine Handarbeiten gemacht werden.

15. **Dem starken Einlaufen der Strümpfe vorzubeugen.** Man stelle wollenes Strumpfgarn vor dem Gebrauch mit kaltem, weichem Wasser auf's Feuer und lasse es etwa zehn Minuten kochen, werfe es dann sofort in kaltes Wasser und hänge es zum Trocknen auf. Das Garn läuft dadurch bedeutend ein und man hat beim Stricken weniger Rücksicht auf das Einlaufen zu nehmen und kann dem Strumpf also besser die erforderliche Länge und Weite geben.

Bestimmte Verrichtungen am Montage.

Die am Sonntag gebrauchten besseren Zimmer werden am Montag in Ordnung gebracht, bessere in Gebrauch genommene Geräthe geputzt, die sämmtlichen Kleidungsstücke nachgesehen, nöthigenfalls ausgebessert, gereinigt und etwaige Flecken ausgemacht, die

wollenen gebürstet und gelüftet und dies Alles nebst den geputzten Sonntagsschuhen an Ort und Stelle besorgt.

Auch beseitige man regelmäßig an diesem Tage noch eine Arbeit, welche wöchentlich als eine kleine leicht zu verrichten ist, durch Versäumniß aber zum großen Nachtheil der Hausfrau heranwächst. Es besteht dieselbe im aufmerksamen Nachsehen und Ausbessern der in der vergangenen Woche gebrauchten Wäsche. Es ist dies allerdings keine angenehme Sache; hat sich aber die Hausfrau davon überzeugt, wie durch zeitiges Ausbessern die Leinwand nebst allen übrigen Kleidungsstücken wenigstens einen zweimal so langen Gebrauch gewährt, wie viel Zeit dadurch beim Ausbessern gewonnen wird, da eine unbedeutende Beschädigung sich in der Wäsche ungemein vergrößert und dünne Stellen auseinander weichen, so wird sie, ihren Verhältnissen gemäß, selbst mit Lust an's Werk gehen oder dafür sorgen, daß es geschieht. Und gewiß wird sie den Abschnitt: „Nähtisch, Nähen und Nähwerk" nicht für unwichtig halten und sich darüber freuen, kein beschädigtes Stück in ihrer Wäsche zu haben.

Vor und nach dem Ausbessern der Leinwand werde sie nachgezählt und fehlende Stücke aufgesucht. Dann wird jedes Stück eben zusammengefalten und in eine dazu bestimmte Kiste eingeschlossen. Andere Kleidungsstücke und wollene Strümpfe lege man wo möglich in eine besondere Kiste. Gestattet aber die Räumlichkeit des Hauses für die gebrauchte Wäsche eine Bodenkammer, dann ist es zweckmäßiger, glatte Latten darauf anbringen zu lassen oder eine Leine zu spannen. Man kann dann jede Sorte zusammenhängen und ist beim Anschreiben des Aussuchens überhoben. Dabei muß man sorgen, daß die Kammer frei von Mäusen bleibe; jedenfalls ist es gut, etwas Wasser hinzustellen, wodurch sie einigermaßen abgehalten werden; vergiftete Weizenkörner aber schaffen sie bald weg.

Bestimmte Verrichtungen am Freitag und Sonnabend.

Der Sonnabend macht sowohl in Bezug auf häusliche Reinlichkeit und Ordnung, als auch auf größere Ruhe und Festlichkeit des Sonntages, mancherlei Ansprüche an die Hausfrau, die wir mehr oder weniger in jedem Hause geltend finden.

Zum ordnungsmäßigen Reinigen und Putzen der Zimmer und Geräthe gehört ein fester Plan, worüber das Weitere im Abschnitt: „Ordnung" mitgetheilt ist. In größeren Familien, wo es viel zu putzen gibt und wo man darauf hält, daß es pünktlich geschieht, ebenso auch bei wenigen Räumen ist es nothwendig, am Freitage das Wohnzimmer vornehmen zu lassen, damit es am nächsten Tage nicht an einem trockenen Aufenthalt fehle. Auch ist es angemessen, am Freitage das wöchentliche Putzen der Schlafzimmer besorgen zu lassen. Das Scheuern der blanken und hölzernen Geräthe muß ebenfalls an diesem Tage geschehen, sowie auch das Putzen des Herdes. Es ist darauf zu halten, daß das Küchenmädchen denselben früh Morgens vor dem Anlegen inwendig reinigt; hinsichtlich der Röhren sei auf „Reinigen und Putzen der Zimmer" Nr. 1 hingewiesen. Damit das Vorliegende regelmäßig und pünktlich geschehe, ist es nöthig, daß die Dienstmädchen an Putztagen vorzugsweise früh aufstehen.

Auch erwähle sich die Hausfrau den Freitag zur Rundschau ihres Hauses, um jeden Raum nachzusehen und Das, was etwa nicht auf der rechten Stelle liegen möchte, zu ordnen, vorkommenden Mißbräuchen durch ein ruhiges und verständiges Wort zu steuern und je nach ihren Verhältnissen, wo es nöthig ist, selbst einzugreifen.

Hinsichtlich der Verrichtungen am Freitage wird auf das Reinigen des Küchen- und Speiseschrankes aufmerksam gemacht, was indessen bei Ordnung und Reinlichkeit nur selten nothwendig sein wird. Ehe die darin befindlichen Gegenstände ausgeräumt werden, sei für einen geeigneten, reinen Platz zum Hinstellen der-

selben gesorgt. Dann wasche man den inwendigen Schrank mit einem reinen Tuche und heißem Wasser aus, wozu auch etwas geruchlose Seife angewandt werden kann, und trockne ihn mit einem in reinem, heißem Wasser ausgerungenen Tuche aus. Damit man das Eindringen der Nässe möglichst vermeide, werde nicht mit einem Male der ganze Schrank, sondern jedes einzelne Fach vorgenommen. Beim Auswaschen der Schränke darf kein Wasser herausfließen, sowie überhaupt unnöthige Nässe auf dem Fußboden vermieden werden muß.

Damit vielgebrauchte Schränke inwendig weiß bleiben, ist von Zeit zu Zeit ein Ausscheuern nöthig. Zu diesem Zweck taucht man einen derben Lappen, oder ein Bündchen Stroh in Soda- oder Seifenlauge, dann in Sand und scheuert damit, ohne eine Stelle zu übergehen, doch jedesmal nur eine Bank, die dann sogleich einigemal mit reinem Wasser ausgewaschen und ausgetrocknet wird. Ist so der ganze Schrank fertig und völlig trocken geworden, während alle herausgenommenen Theile, welche des Reinigens bedürfen, gewaschen oder abgeputzt werden, wird mit einem trocknen Tuche durchgewischt, damit die vielleicht zurückgebliebenen Sandkörnchen entfernt werden, und der Inhalt wieder darin geordnet.

Schränke für Porcellan, Glas, Kaffeeservice, lackirte Geräthe u. s. w. gewähren durch ordentliches Auslegen mit weißen oder frischblauen Papierbogen einen freundlichen Anblick. Ueberhaupt möchte vielleicht nichts so sehr das Innere des Hauswesens zieren, als große Reinlichkeit und Ordnung in den Schränken.

Endlich sei die junge Hausfrau darauf bedacht, daß der Sonntag, so viel es sein kann, für alle Hausgenossen ein Tag der Ruhe werde. In dieser Beziehung richte sie den sonntäglichen Tisch einfach ein, und gewiß wird in bürgerlichen Verhältnissen in den meisten Fällen der Hausvater mit einer guten Fleischsuppe, dem Suppenstück nebst Kartoffeln und Sauce und vielleicht etwas Salat oder einer sauren Gurke gern zufrieden sein. Doch auch in größeren Verhältnissen kann der Tisch am Sonnabend sehr vor-

gerichtet werden. Man lasse z. B. das Gemüse verlesen, im Winter den braunen Kohl kochen, um ihn am Sonntage aufzuwärmen, wodurch derselbe eher gewinnt, als verliert. Auch kann das Compot gekocht, in heißer Jahreszeit eine kalte Speise gemacht, für Dessert gesorgt werden u. dergl. mehr. Ein rasch und bequem zu machendes Sonntagsgericht besteht in einer Speise von Reisnudeln, eine vorzügliche Adr. wird man mitgetheilt finden. In manchen Häusern wird auch in Rücksicht auf die Dienstmädchen am Sonntag das Abendbrod einfach eingerichtet und nur Thee mit Butterbrod oder Reisbrei, welcher im Sommer am Vormittag gekocht werden kann, u. s. w. gegeben, was als löbliche Einrichtung Anerkennung verdient.

Ferner würde, wenn Kinder zu versorgen sind, am Sonnabend gegen Abend das Baden oder Waschen derselben vorgenommen werden müssen. Es ist von größtem Werth für dieselben, wenn solches durch die Mutter selbst, wenigstens in ihrer Gegenwart geschieht; es sollte niemals anders sein.

Damit es am Sonntag Morgen beim Ankleiden in keinerlei Weise fehle, sei noch aufmerksam darauf gemacht, die Leibwäsche, die sonntäglichen Kleidungsstücke für die Kinder, die nöthigen Handtücher und das reine Tischzeug dahin zu legen, wo es gebraucht wird; ebenso Küchentücher, Tischtuch und Handtücher für die Dienstboten herauszugeben und darauf zu halten, daß auch die Dienstmädchen am Abend nach geschehenem Tagewerk auf die Reinlichkeit ihres Körpers die nöthige Sorgfalt verwenden.

Die schmutzige Wäsche werde am Sonntag Morgen gesammelt und an den bestimmten Ort gebracht. Das Sammeln und Aufhängen der schmutzigen Hand- und Betttücher der Dienstboten ist Sache des Hausmädchens, welches zugleich dafür sorgen muß, daß kein Stück fehle.

Spezielle häusliche Verrichtungen.

1. **Decken des täglichen Tisches.** Die auf dem Tische liegende Decke wird in ihre Falten glatt zusammengenommen und das Tischtuch ordentlich aufgelegt, so daß es von allen Seiten gleichmäßig überhängt. Sind kleine Kinder mit am Tisch, so dient es zum längern Reinhalten des Tischtuchs, die für die bestimmte Stelle mit einer Serviette, einem Stück Wachstuch oder Zeitungsbogen zu versehen. Zum Schonen des Tisches und des Tischtuches lege man für die heißen Schüsseln einige Unterlagen hin. Die flachen Teller werden, wenn sie nicht sauber gewaschen und abgetrocknet wären, mit einem reinen Tuche nachgerieben, in gleichmäßiger Entfernung hingestellt und die Servietten darauf gelegt. Wird Suppe gegeben, so erhalten die sämmtlichen Suppenteller ihren Platz auf dem Teller der Hausfrau. Die vorher geputzten Gabeln und Messer lege man nach dem Brauch des Hauses, entweder die Gabel an die linke und das Messer an die rechte Seite des Tellers, den Eßlöffel daneben, oder Gabel, Messer und Eßlöffel nebeneinander an die rechte Seite. Die Vorlegelöffel werden seitwärts auf die Stelle gelegt, welche die Gemüseschüssel einnehmen wird. Ein Teller mit einer Gabel und einem scharfen Tranchirmesser versehen, gehört neben der Fleischschüssel. Pfeffer, Salz und Senf, sowie auch das Brodkörbchen erhalten in der Nähe des Hausvaters einen Platz; auch liebt derselbe eine klare Wasserflasche mit den nöthigen Gläsern in seiner Nähe. Den Verhältnissen gemäß, wird der gedeckte Tisch mit einer Handschelle versehen, damit man ungenirt ein Zeichen zum Abnehmen geben könne. Wenn Dessert folgen soll, so stelle man es sammt den kleinen Tellern und Messern auf das Büffet oder den Nebentisch. Nach dem Decken erhält jeder Platz einen Stuhl.

2. **Abnehmen des Tisches.** Damit das Abnehmen bei Tisch möglichst geräuschlos geschehe, nimmt das Dienstmädchen den ersten abgenommenen Teller in die linke Hand, um nach der Suppe jedesmal den gebrauchten Eßlöffel, so wie auch nach dem Gemüse Gabeln und Messer darauf zu legen, während es die übrigen Teller, einen in den andern gestellt, mit dem Arm fest an sich hält. Das Auftragen von neuen Speisen erfolgt dann erst, wenn Alles, was nicht mehr gebraucht wird, entfernt ist. Silberne Gemüselöffel werden der Ordnung und des Schonens wegen nicht zwischen Gabel und Messer, sondern mit den Eßlöffeln besonders auf einen Teller gelegt. Nach dem Abnehmen der Tischgeräthe bringe man die Servietten und Unterlagen der Schüsseln an ihren Platz, kehre das Tischtuch mit einem kleinen dazu bestimmten

Haarbesen auf eine Staubschaufel ab, falte es glatt zusammen und lege es aufmerksam auf seinen Platz. Wird solches beachtet, so bleibt die ganze Woche das Tischtuch glatt. Bei übrig gebliebenen Speisen sei auf „Bemerkungen für die Küche“ Nr. 5 hingewiesen.

3. **Gläser- und Tassenspülen.** Beides wird bei vieler Hausarbeit häufig sehr mangelhaft behandelt, es bleibt das Geschirr oft längere Zeit auf dem Tische oder in der Küche stehen, bis ein Dienstmädchen Zeit findet, solches in Eile über Seite zu bringen, wobei dann nicht selten ein Glas zerbrochen oder hier ein Henkel, dort ein Knopf oder eine Düte abgestoßen wird. Die junge Hausfrau wolle solche Verrichtung nicht ohne weiteres einem Dienstmädchen überlassen und, so kleinlich sie auch scheinen mag, diese zur größern Vollständigkeit des Ganzen dienende Anleitung nicht verschmähen.

Gläser, Tassen und andere Kaffeegeräthe müssen glänzen wie Krystall; es wird darnach die Pünktlichkeit der Hausfrau beurtheilt. Zum Waschen derselben gehören zwei Gefäße; die Tassen in einem und demselben Wasser zu waschen und abzuspülen, ist unreinlich und ekelhaft. Vorab sorge man für einen reinen Platz zum Hinstellen der Geräthe; werden Gläser und Tassen zugleich gespült, so gehen erstere voran.

Beim Spülen der Tassen wasche und trockne man zuerst das Kaffeebrett ab, spüle den Bodensatz aus dem Kaffeetopf und wasche dann Gläser und Tassen nicht zu heiß und der Vorsicht wegen einzeln, wobei Kaffeereste vorher ausgespült werden. Milchkanne, Kaffee- und Theetopf müssen inwendig eben so rein sein wie von außen und die unteren Flächen zuweilen mit etwas Seife und Sand abgerieben werden, damit auch diese sauber bleiben. Ein Bürstchen zum gehörigen Reinigen der Düte, der Henkel und der Ränder unter den Tassen ist unentbehrlich. Jedes gewaschene Stück stelle man hin, gieße in das zweite Geschirr klares recht heißes Wasser und wasche die Hände mit Seife. Letzteres ist nichts weniger als überflüssig, vielmehr eine Sache, welche sich Jede zur Gewohnheit machen sollte, da sie zur größeren Reinlichkeit der Geräthe, aber auch zum längeren Reinhalten des Trockentuches dient, welches anderenfalls mehr von den Händen, als vom Gebrauch beschmutzt wird, selbst dann, wenn man mit reinen Händen an's Werk geht.

Das Abtrocknen der Geräthe geht aus dem heißen Wasser rasch von statten, besonders, wenn man sie vorher theilweise etwas ablaufen läßt und jedesmal eine Tasse in das auf der linken Hand liegende Tuch legt und schnell durchreibt. Gewaschene Gläser tauche man rasch in mäßig heißes Wasser und trockne sie mit einem recht sauberen Tuche vorsichtig ab, wobei man sich hüte, den oberen Theil des Glases stark

zu reiben und zu drehen, indem es dadurch leicht zerbricht. Silberne Theelöffel bedürfen selten des Putzens, wenn man beim Waschen etwas Seife gebraucht (wodurch auch das Kaffeegeschirr äußerst glänzend erscheint) und sie dann aus dem heißen, klaren Wasser mit dem Tassentuch abreibt. Jedes abgetrocknete Stück stelle man auf die bemerkte reine Stelle, nicht sogleich auf's Kaffeebrett, weil der Lack durch Aufstellen heißer Gegenstände vor der Zeit seinen Glanz verliert. Eben deßhalb werde auch für kleine Unterlagen unter die heißen Töpfe gesorgt; gehäkelte Rosetten von dicker, weißer Baumwolle sind, des Waschens wegen, sehr zweckmäßig. Ist das letzte Stück abgetrocknet, so werde das Kaffeegeräth auf dem Brett geordnet und in den Schrank gestellt, das Tassenbürstchen aufgehangen, der Tisch aufgewaschen und das Tassentuch, welches, mit Ausnahme der Gläser, zu keinem andern Zweck gebraucht werde, zum Trocknen aufgehangen und nachdem aufgefaltet in den Schrank gelegt.

Zu vergoldeten Tassen u. s. w. nehme man beim Waschen warmes, nicht heißes Wasser und zum Abtrocknen ein ganz weiches Tuch; auch muß bei denselben ein Reiben vermieden werden.

4. **Schüsselnspülen.** Die wenigsten Dienstmädchen verstehen ein ordentliches Schüsselnwaschen, es gibt keine häusliche Arbeit, welche im Allgemeinen so mangelhaft geschieht. Darum ist es unumgänglich nothwendig, daß die junge Hausfrau ein ungeübtes Mädchen dazu anleite und dann häufig nachsehe. Folgendes ist dabei zu beachten:

Sobald die Speisen angerichtet sind, wird ein verhältnißmäßig großer Topf mittelst eines kurzen Besens von Haidekraut oder Birkenreis mit etwas Wasser gereinigt, gehörig ausgewaschen und mit klarem Wasser gefüllt, auf's Feuer gestellt, damit solches während des Essens heiß werde. Nach dem Abnehmen des Tisches müssen zuerst die sämmtlichen Kochtöpfe mit einem Besen gereinigt, dann mit klarem Wasser ausgewaschen, mit dem reinen ausgerungenen Topftuche, welches einzig und allein zum Schüsselnwaschen gebraucht werden muß, ausgetrocknet und auf ihren Platz gestellt werden. Dann wird die Anrichte leer gemacht und abgewischt und ein Theil des heißen Wassers in eins der beiden auf dem Spülsteine stehenden Schüsselfässer gegossen und zwar in das, welches zum Vorwaschen bestimmt ist. Zuerst werden in demselben mit dem Waschtuch die silbernen Löffel gewaschen, in reinem Wasser abgespült und abgetrocknet. Dann lasse man die Gabeln und Messer folgen, deren Hefte nicht mit heißem Wasser in Berührung gebracht werden dürfen, weil sie sonst bald ihr Ansehen verlieren. Sie werden einzeln gewaschen, zusammengefaßt und in reinem Wasser abgespült, wo man sie dann ganz besonders zwischen den Zinken der Gabeln mit dem stark ausgerungenen Waschtuch vor- und mit dem eigens dazu be-

stimmten Gabel= und Messertuch trocken abreibt, welches auch zugleich zum Abtrocknen der irdenen Geräthe diene. Es ist ein wahrer Mißbrauch, Gabeln und Messer an Tellertüchern abzutrocknen, weil dadurch häufig Rostflecken, wol gar Schnitte entstehen und solche gar nicht ordentlich erhalten werden können. Ein weißes, sauberes Tellertuch aber ist eine Zierde in der Küche.

Nachdem nun vorab die silbernen Löffel, Messer und Gabeln an ihren Platz gebracht sind, wird das etwa auf den Tellern und Schüsseln Zurückgebliebene in ein nebenan stehendes Geschirr mit etwas Wasser zusammengespült, welches zum Mästen des Geflügels als Untermischung mit Weizenkleie und Brodresten großen Werth hat. Man wasche das Geräth im ersten Wasser rein, stelle es auf den Tisch, gieße reichlich reines, recht heißes Wasser in das zweite reine Spülfaß und wasche die fettigen Hände mit Seife rein, was zur Reinlichkeit des Geschirres und zum längeren Reinhalten des Tellertuches durchaus nothwendig ist. Dann tauche man jedes einzelne Theil in's Wasser, lasse einige derselben ablaufen und trockne sie noch heiß ab, wodurch die Arbeit rascher von statten geht, und stelle sie so lange auf die reine Anrichte, bis man mit dem Ganzen fertig ist. Die gewaschenen Geräthe zusammen in das zweite Spülfaß zu legen, heißes Wasser darüber zu gießen und daraus zu trocknen, darf man nur einem sinnigen Mädchen gestatten; im Uebrigen lehrte die Erfahrung, daß manches Stück zerbröckelt, wenigstens beschädigt wird. Nachdem werden die übrigen gebrauchten irdenen und hölzernen Küchengeräthe eben so behandelt, doch nehme man bei denselben zum Vortrocknen das stark in heißem Wasser ausgerungene Waschtuch, dann das dazu bestimmte Trockentuch. Ersteres wird nach jedem Gebrauch in reinem Wasser ausgewaschen und nebst den beiden Trockentüchern aufgehängt, alles an seinen Platz gestellt, Anrichte und Spülstein abgescheuert, der Herd abgewaschen, Theekessel ausgespült und frisches Kaffeewasser darin auf's Feuer gestellt, die vielleicht daran hängenden Wassertropfen abgeputzt und die Küche ordentlich gekehrt, wie es beim „Reinigen der Zimmer" bemerkt ist. Möchte indeß bald nach dem Mittagessen Kaffee gewünscht werden, so muß vor dem Schüsselwaschen der Herd gereinigt und für Kaffeewasser gesorgt werden.

Noch ist zu bemerken, daß der Thee= oder Wasserkessel wöchentlich einmal mit einem dazu bestimmten Reiserbesen inwendig gereinigt werden muß, um das Ansetzen von Kalktheilen zu verhüten. Ist aber das Reinigen des Kessels versäumt worden, so hüte man sich, die festen Theile darin gewaltsam zu lösen, weil derselbe sonst undicht würde.

5. **Reinigen der Gemüse und Kartoffeln.** Das Reinigen jedes einzelnen Gemüses anzugeben, würde zu weitläufig werden, auch

ist solches bekannt genug, doch werden einige Bemerkungen darüber nicht überflüssig sein.

Die junge Hausfrau halte darauf, daß alle Knollen- und Wurzelgewächse vor dem Reinigen gehörig gewaschen werden, anderenfalls wird der Schmutz solchem Gemüse derartig mitgetheilt, daß ein öfteres Waschen, also auch mehr Zeit dazu gehört, um sie wieder davon zu befreien. Bei etwaigem Mangel an frischem Wasser kann sehr gut gebrauchtes zum Reinigen der Schale benutzt werden; bei einem Viehstande wird das Waschen des Abfalls dadurch erspart. Knollengewächse, ganz besonders Kartoffeln, lasse man (möglichst kurz vor dem Gebrauch) mit reinen Händen sauber schälen; es gehört dazu ein kleines, scharfes, spitzes Messer, um die Keimstellen gehörig herauszuheben. In dem ersten Wasser werden sie zwischen den Händen tüchtig gerieben, dann gut gewaschen und in frischem Wasser hingestellt bis zum Gebrauch. Der gute Geschmack der Kartoffeln hängt sehr von dem saubern Schälen, dem tüchtigen Waschen und einem aufmerksamen Kochen ab. Ehe sie auf's Feuer gebracht werden, schütte man sie auf einen Durchschlag und gieße frisches Wasser darüber. Andere Knollen- und Wurzelgewächse werden nach dem Reinigen nochmals gewaschen und nach dem Schneiden abgespült, aber nicht im Wasser, sondern trocken bis zum Kochen hingestellt.

In größeren Haushaltungen ist es zweckmäßig, das Reinigen der Gemüse für den Dienstbotentisch am vorhergehenden Abend vorzunehmen und dieselben, mit Ausnahme der Kartoffeln, nachdem sie rein gewaschen sind, trocken hinzustellen. Großebohnen (Dickebohnen) und frische, geschnittene Vietsbohnen breite man über Nacht auf einem Küchentuche aus, weil sie durch das Aufeinanderliegen unansehnlich werden.

Das Schneiden von Kohlrabi, Steckrüben (Unterkohlrabi) und Herbstwurzeln (Möhren) geht rasch von statten, und das Gemüse wird ansehnlicher, wenn man die abgeschnittenen Scheiben auf ein Küchenbrett aufeinander legt und dieselben mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneidet, welches bei letzteren schräglaufend geschehe, weil sie dadurch schneller weich kochen.

Um die ersten jungen Wurzeln rasch und bei geringem Abfall zu reinigen, schneide man das Kraut und die Spitze davon ab, wasche sie und fege mit einem kleinen Besen in einem Faß mit etwas Wasser die Fäserchen rasch davon ab. Dann wasche man sie auf einem Durchschlag klar und sie sind zum Gebrauch fertig.

Scorzoneren (Schwarzwurzeln) werfe man beim Reinigen sofort in Wasser, welches mit einem Löffel Mehl angerührt oder mit Essig vermischt ist, wodurch sie ihre Weiße behalten. Sie werden darin tüchtig gewaschen und dann abgespült.

Spargel werden gewöhnlich vom Kopf nach dem Fuße hin abgeschälf. Um aber alles nicht zu Genießende davon zu entfernen und nicht mehr als nöthig ist, zu verlieren, wird, nachdem das Fußende dünn abgeschnitten ist, an dieser Stelle ein Messer mit runder Klinge unter der harten Schale her hinein gestochen, diese rund herum mit einemmale abgeschält und dann der obere Theil etwas abgeschabt.

Grüne Blattgemüse müssen, nachdem sie verlesen sind, zum Reinigen vor dem Schneiden einigemal tüchtig in reichlichem Wasser gewaschen werden, da andernfalls Schmutz und Sand schwer zu entfernen sind. Zum raschen Feinschneiden derselben fasse man eine große Handvoll fest zusammen, schneide auf einem Küchenbrett den vordern Theil davon ab, stecke ihn unter das Uebrige und schneide dann mit einem scharfen Messer stets fein davor her. Ehe der Rest geschnitten wird, lege man wieder eine Handvoll darauf und fahre so fort, bis man mit dem Ganzen fertig ist.

6. **Putzen der Messer und Gabeln.** Sehr zweckmäßig ist zum Putzen der Messer ein langes, schmales, mit Leder überzogenes Brett. Auf dasselbe streut man ein wenig fein gemachten Rothstein oder feinen Hammerschlag oder feine Steinkohlenasche oder Sand und wetzt die Messer einigemal darauf hin und her, wodurch sie sehr blank und zugleich scharf werden. Hat man kein solches Brett, so werden Messer und Gabeln erst mit oben Benanntem tüchtig feucht abgescheuert, dann mit heißer feiner Steinkohlenasche oder heißem Sande und Papier nachgeputzt und mit einem Messertuche abgerieben. Die Hefte feiner Messer und Gabeln müssen jedesmal beim Putzen mit einem Stück Papier umwickelt werden, weil sie sonst bald ihr Ansehen verlieren. Silberne Hefte werden nach dem Scheuern der Klingen wie Silberzeug behandelt.

Um Messern und Gabeln ihre Politur zu erhalten, wische man sie nach dem Gebrauche sogleich ab; falls bei Tisch Obst geschält wäre, weichen die Flecken zum Theil, wenn's bald geschieht, durch Ueberreiben mit Schalen von sauren Aepfeln. Im Uebrigen feuchte man die Fläche eines neuen Korkstopfens mit Terpentinspiritus an, drücke ihn in Zinnasche, welche man bei den Zinngießern erhält, putze damit die bemerkten Gegenstände und reibe sie mit einem Tuche nach. Bei angerosteten Messern und Gabeln ist zu rathen, sie in einer Messerfabrik aufpoliren zu lassen, wodurch sie wieder ein neues Ansehen gewinnen.

Gabeln und Messer, welche man selten gebraucht und zu schonen wünscht, wickele man auf folgende Weise ein. Man nehme am Besten dazu gööltes Papier; in Ermangelung Zeitungsbogen und lasse sie am Ofen durchtrocknen, weil sonst leicht Rost entsteht. Dann breite man einen Bogen aus, lege vorn in der Mitte drei Stück Gabeln oder Messer

nebeneinander, decke das Papier, an beiden Seiten in eine grade Falte gestrichen, darüber, so auch die vordere Seite und kehre nun das Eingelegte um. Indem man die Hälfte abwechselnd einmal nach der rechten, das anderemal nach der linken Seite legt, wird so fortgefahren, bis das Paquetchen ein Dutzend enthält, welches dann zugebunden und der Inhalt darauf bemerkt wird.

Die Messer und Gabeln vor Rost zu schützen, lege man sie an einen trockenen Ort. Der Küchenschrank ist der Kochdünste wegen nicht passend, am wenigsten ein Leinwandschrank, indem sie gerade darin bald rosten.

7. **Reinigen und Putzen des Herdes** 2c. Um einen Sprung- oder Sparherd rein und glänzend zu erhalten, werde die blanke Platte jeden Mittag abgewaschen, abgetrocknet und täglich einmal, entweder Abends oder Morgens, vor dem Anlegen mittelst eines abgenutzten Schuhes mit feuchter Steinkohlenasche, Hammerschlag oder Sand abgescheuert und dann mit trockner Asche nachgerieben, womit ein geübtes Dienstmädchen rasch fertig wird und seine Ehre darin sucht, einen blanken Herd zu haben. Wöchentlich einmal werde derselbe, nachdem er am frühen Morgen inwendig gehörig gereinigt ist, gründlich geputzt. Folgende Weise ist zu empfehlen: Vorab wird die Platte mit etwas Soda und Steinkohlenasche nicht zu naß tüchtig abgescheuert und wenn die Flecken entfernt sind, abgewaschen und abgetrocknet. Dann nehme man an einen wollenen Lappen einige Tropfen Oel und putze dieselbe mit Ruß blank, oder wende zum Trockenputzen ohne weiteres heißen Sand oder feine, am besten heiße Steinkohlenasche an; die übrigen blanken Theile werden trocken gescheuert. Darauf wird der Herd ringsum wie ein Ofen geputzt.

Damit derselbe gut ziehe, darf die Röhre, welche in den Schornstein führt, nicht zu lang, nicht über zwei Zoll hineingeschoben sein, die Oeffnung muß gut zugekittet, der Feuerbehälter jeden Morgen gereinigt, sowie auch die Verbindung mit dem Back- oder Bratofen mit einem alten Handstäuber oder Gänseflügel ausgefegt werden. Wöchentlich einmal lasse man die Röhre ausklopfen, wie dieses beim „Reinigen und Putzen der Zimmer und Möbel" in Nr. 1 angegeben ist, und alle 14 Tage bis 3 Wochen mit einem Wisch durch die Röhre stoßen. Durch ein regelmäßiges Reinigen wird gleichzeitig viel Feuerung erspart.

8. **Anrichte, Küchentisch, Spülstein und hölzerne Geräthe zu scheuern.** Zum gründlichen Reinigen des Bemerkten wende man wöchentlich einmal etwas Seife an. Man wische davon eine Kleinigkeit auf verschiedene Stellen, streue Steingrus oder Sand oder feine Steinkohlenasche darüber und gebrauche zum Scheuern ein Stück Packleinen

oder einen naßgemachten Strohwisch, wodurch auch die Wände nicht angespritzt werden, was so leicht durch den Gebrauch einer Bürste geschieht. Jedenfalls aber ist es nöthig, beim Reinigen den Küchentisch abzuziehen. Statt der Seife kann man auch etwas Sodalauge nehmen; zum täglichen Scheuern der Anrichte, des Küchentisches und des Spülsteins bedarf es jedoch nicht der Seife und Soda, ein Abscheuern mit dem oben Genannten ist hinreichend, jedoch ist zum Weißwerden ein klares Abwaschen und Abtrocknen eine Hauptsache.

9. **Fertigmachen der Lampen, Laternen und Leuchter.** Vom täglichen guten Reinigen der Lampen hängt größtentheils das helle Brennen derselben ab. Um diese Arbeit rasch zu beseitigen, muß man zuvor das Nöthige zur Hand haben. Man richte daher ein Kästchen mit einer Lampenscheere nebst einigen Lappen und zwei alten Tüchern ein, eins zum Abreiben der Gläser und Glocken, das andere für die Lampen selbst. Zuerst putze man das Lampenglas und die Glocke ganz klar; beide aber bedürfen zuweilen des Abwaschens mit Seifenwasser. Dann schneide man den Docht ganz grade und glatt ab, drehe ihn tief genug herein, damit man rings umher allen Schmutz wegnehmen kann, und putze dann die Lampe selbst.

Lackirte Lampen so wie auch Lampen von Gußeisen werden durch Abreiben mit einem weichen Tüchelchen sehr rein und glänzend, mitunter kann man etwas Oel dazu nehmen, doch muß man mit einem reinen alten Tuche gut nachreiben. Besteht die Lampe aus Messing, so wird hierbei auf das Putzen desselben hingewiesen. Dann werde sie mit dem bestimmten Material gefüllt und an ihren Platz gestellt.

Einmal im Jahre bedarf eine Lampe des inwendigen Reinigens, was bei den jetzt fast allgemein eingeführten Petroleum-Lampen am besten durch einen zuverlässigen Klempner geschieht.

Das Reinigen der Küchen- und Flurlampen werde gleichfalls keinen Morgen versäumt. Nichts ist in der Küche angenehmer als eine reine, hell brennende Lampe. Auch die Laterne werde in bester Ordnung blank und die Gläser klar gehalten, so daß sie jeden Augenblick zum Gebrauch fertig sei.

Was endlich die Leuchter betrifft, so werden solche ihrer Art nach behandelt. Die silbernen, wie es beim Putzen des Silberzeuges bemerkt ist, lackirte und die von Gußeisen nach vorhergehender Angabe, vergoldete Verzierungen daran werden mit Putzpulver abgerieben; Leuchter von Messing, wie es beim Putzen desselben bemerkt ist. Nachdem die Leuchter gereinigt sind, werden sie mit Lichten versehen, wobei zu erinnern ist, daß solche ganz fest und grade in den Leuchtern stehen müssen. Ist ersteres nicht der Fall, so werden sie am Fuße mit

schmalen Papierstreifen hinreichend und derartig umwickelt, daß man nichts davon merkt. Dann wird jedes Licht, sowohl für den täglichen Gebrauch, als für eine Gesellschaft eben angezündet und ausgelöscht.

10. **Putzen der Stiefeln, Schuh und Gummi-Ueberschuh.** Zum Putzen des Schuhwerks gehören nebst guter Wichse eine Schmutz- und eine steife Wichsebürste. Dasselbe muß ganz trocken sein und der Schmutz vollständig, also auch in den Nähten, abgebürstet werden, ehe man die vorher etwas flüssig gemachte Wichse anwendet. Dann wird davon eine Kleinigkeit mit einem Läppchen aufgetragen, die Stelle so lange gebürstet, bis sie ganz glänzend erscheint und so fortgefahren.

Das Leder zur längern Dauer und größeren Bequemlichkeit geschmeidig zu erhalten, werde dasselbe im Winter alle 4 Wochen, im Sommer seltener, geschmiert. Es ist gut, die Wichse vorher abzuwaschen und wenn das Schuhwerk wieder trocken geworden, solches nach dem Schmieren tüchtig mit der Hand zu verarbeiten, damit es geschmeidig werde und das Fett besser einziehe. Zum Schmieren wird meistens Fischthran, auch wol Baumöl, auch eine Speckschwarte gebraucht. Nachdem diese Arbeit geschehen, werde das Schuhwerk sofort an seinen Platz gebracht.

Gummischuhe werden der längern Erhaltung wegen baldmöglichst nach dem Gebrauch am besten mit Regenwasser klar abgewaschen und damit der Glanz länger erhalten werde, mit einem abgeputzten weichen Stück oder zur Aushülfe Zeitungspapier trocken gerieben.

11. **Reinigen der wollenen Kleidungsstücke.** In Verhältnissen, wo männliche Dienstboten gehalten werden, da beauftragt selbstredend der Hausvater einen derselben mit dem Reinigen seiner Kleidungsstücke. In andern Lagen wird die junge Hausfrau ihr Dienstmädchen dazu anleiten, um zu wissen, daß es gut geschieht; denn ein unvernünftiges Klopfen und Bürsten macht den Rock vor der Zeit kahl.

Zum Aufhängen der zu reinigenden Kleidungsstücke wird an irgend einer passenden und hellen Stelle im Flur oder wo es sei ein starker Nagel eingeschlagen und zum Reinigen ein dünnes Rohrstöckchen nebst einer nicht gar zu steifen Bürste gebraucht. Das Klopfen muß zum Schonen der Kleidungsstücke nicht zu heftig und das Bürsten ebenfalls nicht zu stark geschehen, auch nicht auf einer und derselben Stelle länger, als zum Entfernen des Staubes nöthig ist; doch darf keine übergangen werden. Sollte das Kleidungsstück ungewöhnlich staubig sein, so werde das Klopfen und Bürsten nochmals wiederholt.

Das Ausmachen etwaiger Flecken ist in „Gemeinnütziges" zu finden, desgleichen wie das Reinigen der Rockkragen geschieht.

12. **Anlegen eines Ofens.** Zum raschen Anlegen des Feuers und hierbei Rauch zu verhüten, gehört ganz trockenes Brennmaterial, worüber das Nähere in „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer“ mitgetheilt ist. In Beziehung auf letzteres ist Stroh, weil es selten ganz trocken ist, zu vermeiden; überhaupt ist solches das theuerste Mittel zum Anlegen des Feuers. Wird Holz dazu genommen, so muß dasselbe, des rascheren Anbrennens und des sparsameren Verbrauchs wegen, kurz und möglichst fein zersplittert sein. Was zum Anlegen gebraucht werden soll, bringt das Dienstmädchen auf einer Staubschaufel mit herein. Da beim Gebrauch einer Lampe so leicht Oelflecken entstehen, so halte die Hausfrau darauf, daß Schwefelhölzchen und ein Fidibus gebraucht werden. Ohne Beihülfe von letzterem geschieht mit den Zündhölzchen oft ein wahrer Mißbrauch, indem der Zug im Ofen eins nach dem anderen auslöscht. Darum sollte es in der Küche niemals an Fidibussen fehlen, wozu abgenutztes Papier gebraucht werden kann; doch ist es nothwendig, daß die Hausfrau selbst oder eine Stellvertreterin das Schneiden und Falten derselben besorgt, damit von dem hergegebenen Papier durch Lesen nicht ein unrechter Gebrauch gemacht werde. Viele Dienstmädchen haben die üble Gewohnheit, beim Feueranlegen das Zündholzdöschen auf den Ofen zu stellen, wo das Wegnehmen dann leicht vergessen wird; es kann der damit verbundenen Gefahr wegen nicht genug davor gewarnt werden, in „Bemerkungen verschiedener Art“ das Weitere.

Vorab muß die untere Ofenthüre zur Vermeidung von Staub zu-, der in der Ofenröhre befindliche Schieber aufgemacht und der Feuerbehälter gänzlich geleert werden. Bei Steinkohlenheizung legt man die gröberen Kohlen zurück, das Uebrige, was nicht durchfällt nebst vorkommenden Steinen in einen Ascheeimer, doch so, daß der Fußboden nicht im Geringsten davon verunreinigt wird. Dann öffnet man die untere Ofenthüre, legt etwas Hobelspäne oder einige Stückchen abgenutztes und angezündetes Papier hinein, streut rasch eine Handvoll trockenes Sägemehl darüber, legt feine Holzsplitterchen aufrecht, die ausgebrannten und kleingebröckelten Kohlen darauf, streut etwas Steinkohlengrus darüber, welcher aber ganz trocken sein muß, weil er sonst die Flamme tödten würde, und legt dann, wenn das Feuer brennt, kleine Steinkohlenbröckchen darauf.

Auf solche Weise angelegt, hat man rasch ein gutes Feuer.

In Gegenden, wo man mit Torf heizt, werden Abends einige glühende Torfkohlen mit Asche in einen eisernen Feuereimer gethan und fest zugedeckt. Am anderen Morgen legt man solche in den gereinigten

Ofen, bedeckt sie mit klein gebröckeltem Torf, wo man dann schon mit dem Anlegen des Feuers fertig ist.

Sollte hierbei etwas auf den Fußboden gefallen sein, so muß das Dienstmädchen zum Aufkehren den Handstäuber aus der Küche gebrauchen und sich nicht bei ihren vom Ofenreinigen schmutzig gewordenen Händen mit dem feineren Zimmerbesen aushelfen, da derselbe sonst bald verbraucht sein würde. Beim Ofenanlegen muß zugleich Feuerung herangeholt und falls mit Steinkohlen geheizt wird, solche mit Wasser angefeuchtet werden, wodurch sie nicht nur besser, sondern auch sparsamer brennen. Hierbei muß man von Anfang an fest darauf halten, daß nicht, wie es von Dienstmädchen so häufig geschieht, der Kohleneimer im Zimmer in den Steinkohlenbehälter geleert oder wol gar dieser zum Anfüllen mit in den Keller genommen wird, wodurch derselbe leicht schadhaft wird, wenigstens vor der Zeit das Ansehen verliert. Es geschehe solches nebst dem Anfeuchten der Kohlen im Hausflur oder Gang. Am zweckmäßigsten ist es, am Nachmittage vor dem Dunkelwerden die Behälter mit Feuerung anfüllen zu lassen, da es am Morgen zu viel Zeit wegnimmt. Auch müssen beim Steinkohlenheizen die sich an der Schaufel angesetzten nassen Kohlen täglich mit dem Stoch- oder Schüreisen abgekratzt werden, weil sie andernfalls bald durchrostet; die Schaufel werde umgekehrt auf die Kohlen gelegt.

Zur sparsamen Einrichtung gesunder und nahrhafter Speisen in Rücksicht auf ein kleines Einkommen.

Zur kräftigeren Bereitung der Speisen müssen alle vorkommenden Knochen von gebratenem und gekochtem Fleische, selbstredend frisch und sehr reinlich gehalten, benutzt werden. Man zerhacke sie in kleine Stücke, stelle sie nach dem Abwaschen reichlich mit Wasser bedeckt auf's Feuer, lasse sie mehrere Stunden stark kochen und seihe die Brühe durch, weil sonst leicht Knochensplitterchen den Speisen mitgetheilt werden können. Wo möglich geschehe das Auskochen am Tage vor dem Gebrauch, wo dann, besonders in heißer Jahreszeit, die Brühe sofort in den Keller gebracht und nach dem Kaltwerden das Fett abgenommen werde, um jedes nach Belieben zu verwenden.

Vor dem Gemüse, namentlich, wenn man auf den Markt angewiesen ist, möchte eine wohlfeile Suppe nicht unvortheilhaft und solche vielleicht der Gesundheit zuträglicher sein, als den Magen nur mit Gemüse anzufüllen. Von der bemerkten Knochenbrühe kann eine kräftige und wohlschmeckende Suppe bereitet werden: Man lasse Graupen oder gut gewaschenen Reis mit einem kleinen Stich Butter anziehen, gebe Knochenbrühe, in Ermangelung Wasser, eine feingeschnittene Zwiebel und ein Stück Sellerieknolle nebst Salz hinzu, lasse sie sämig kochen, rühre die Suppe mit einem Ei ab und mische für 6 Personen so viel Liebig'schen Fleischextract, etwa einen kleinen Theelöffel durch, daß die Suppe einen angenehmen Kraftgeschmack erhält. Nicht weniger gibt die Beimischung des Fleischextracts einer fein durchgeriebenen Kartoffelsuppe einen kräftigen Wohlgeschmack; doch darf derselbe nicht in zu starkem Maße Anwendung finden.

Indeß gibt es ja auch Speisen, welche Suppe, Gemüse und Fleisch zugleich vertreten und ein wohlfeiles und nahrhaftes Essen bilden. Dazu gehört nachstehende Zubereitung: Es wird ein Stich Nierenfett kochendheiß und so viel Mehl darin gelblich gemacht, als die gewünschte Portion Suppe es erfordert, hinreichend Knochenbrühe oder Wasser hinzugerührt und wenn es kocht, zur Zeit reichlich ausgeschotete frische Erbsen nebst einigen klein geschnittenen jungen Wurzeln hineingethan und beides sehr weich gekocht, Salz und fein geschnittene Petersilie durchgerührt. Unterdeß schneide man für 6 Personen 1 Pfund (½ Kilogr.) gutes festes Rindfleisch aus dem Binnerspalt (Hinterviertel) in feine Scheiben und hacke es mit 4 Loth (6⅔ Neuloth) festem gewässertem Nierenfett sehr fein, gebe für 1 Sgr. oder 10 Loth (16⅔ Neuloth) nicht frisches Weißbrod hinzu, welches, nachdem die Rinde dünn abgeschält und entfernt worden, einige Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt wird, vermenge es mit einem zerklopften Ei, Salz, auch etwas Muskat, und rolle Klößchen davon auf. Um zu wissen, ob sie weder fest noch zu weich sind, werde vorab eins gekocht, und nöthigenfalls etwas kaltes Wasser oder

geriebenes Weißbrod durchgerührt. Dann koche man dieselben in wenig gesalzenem Wasser nur so lange, bis sie inwendig nicht mehr roth sind, gebe sie sofort mit der Brühe in die dickliche Suppe und richte sie rasch an. Wollte man die Klößchen in sämiger Suppe kochen, so würden sie weniger locker werden. Auch eine Graupen- und durchgeriebene Kartoffelsuppe, mit Suppenkraut gekocht, würde, mit Klößchen verbunden, ein gutes alleiniges Gericht machen. Nach dem Herbst hin sei auf Hammelfleischsuppen hingewiesen.

Hinsichtlich der Fleischspeisen möchte für kleine und größere Haushaltungen auf dem Lande selbstgemachte geräucherte Mettwurst eben so profitlich, als angenehm und bequem sein.. In den Städten, wo man geräucherte und frische Wurst zu jeder Zeit haben kann, würde man jedoch besser thun, sie bei jedesmaligem Gebrauch von einem reinlichen Metzger zu nehmen. Erstere wöchentlich einmal in Erbsen-, Linsen- oder Bohnensuppe gekocht, wird gewiß dem Hausvater willkommen sein, weshalb zu rathen ist, einigemal im Winter Mettfleisch nebst den dazu erforderlichen dünnen Därmen zu nehmen. Die Bereitungsweise ist beim „Einschlachten ꝛc." mitgetheilt. So auch thut man in kleinen Familien wohl, etwa acht bis zehn Tage vor Weihnachten einen frischen Schinken mit dem daran befindlichen fetten Hintertheil, welches gewöhnlich abgeschnitten wird, zu bestellen und damit zu verfahren, wie es am Ende Abschnitt: „Einschlachten ꝛc." bemerkt ist. Man erhält dann viel feines Schmalz; im Uebrigen kann davon ein Weihnachtsbraten genommen werden, welchen man mit einer halben Handvoll Salz, reichlich Gewürznelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern mit Wasser und so vielem Essig, daß es stark säuerlich schmeckt, zur Hälfte bedeckt und darin reichlich halb gahr kocht. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, läßt beides kalt werden und stellt es zusammen in einem Bunzlauertopf bis zum Gebrauch hin, während man das Stück alle zwei Tage mit der Brühe begießt und in der bemerkten Zeit einmal umlegt. Beim Gebrauch wird es bei Hinzuthun von

Zwiebeln schön gebraten, wobei man die Brühe nach und nach hinzu gießt.

Vom Bein und den Schwarten macht man Sülze (siehe Einschlachten), welche in kleine Geschirre gefüllt wird. Die ausgelassenen Greven (ausgebratene Fettwürfel) können nebst anderen weich gekochten Abfällen und einem Stückchen Fleisch fein gehackt und Panhas davon gekocht werden. Derselbe in Scheiben geschnitten und gelb gebraten, ist namentlich eine angenehme Beilage zu Kartoffeln mit Aepfel, auch zum Salat. Zugleich kann gute Hafergrütze in Brühe, welche von den sämmtlichen Knochen gekocht ist, nebst Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, Gewürznelken und einem Theil der gehackten Greven ganz weich und dick gekocht werden. Davon schneide man zur Zeit Abends Scheiben und lasse sie in etwas heiß gemachtem Fett gelb braten.

Zu Braten wird hauptsächlich auf Schweinsbraten, das Nackenstück ist zu empfehlen, Kalbs- und Sauerbraten (ein etwas fettes Stück) aufmerksam gemacht. Wenn letzterer in der Zubereitung auch in etwa schwindet, so reicht man aber weit damit und hat eine wohlschmeckende Fleischspeise und einen Braten zur Hand, der in unvorhergesehenen Fällen eine angenehme Aushülfe gewährt. In größeren Haushaltungen, besonders auf dem Lande, sollte man stets ein Stück gutes Fleisch im Essig haben, das an einem kalten Ort bei täglichem Umwenden 8 Tage, im Winter länger, darin liegen kann. Zum größeren Wohlgeschmack koche man halb braunen Essig und halb Wasser mit gestoßenem Pfeffer und etwas Gewürznelken nebst einigen Lorbeerblättern, gieße ihn kochend auf das abgespülte Fleisch, welches in einem passenden bunzlauer Geschirr reichlich zur Hälfte damit bedeckt werde, und stelle es unter täglichem Umwenden offen, der Reinlichkeit wegen mit einem Tuche bedeckt, in den Keller. Doch hüte man sich vor der üblen Angewohnheit, zum Umlegen die Hand zu gebrauchen und sorge, daß es vor Katzen gesichert sei, da schon mancher Braten über Nacht von Katzen oder Ratten verzehrt wurde.

Beefsteaks von gehacktem Fleisch gehören zu den kräftigsten

und nicht kostspieligen Fleischspeisen. Bei sparsamer Einrichtung würde für 6 Personen 1½ Pfund (¾ Kilogr.) schieres Ochsen- oder Rindfleisch aus dem Hinterviertel und 8 Loth (13⅓ Neuloth) festes Nierenfett passend sein; wenn mehrere Kinder dazu gehören, möchte man mit 1¼ Pfund (⅝ Kilogr.) Fleisch ausreichen, denn für gesunde Kinder ist viel Fleisch unnöthig. Man schneide es in dünne Scheiben, entferne häutige Theile, und hacke es fein. Davon forme man 7 fingerdicke Beefsteaks, für den Hausvater 2 gerechnet, oder theile sie von verschiedener Größe ein, streue auf beide Seiten fein geriebenes Salz und Pfeffer, lege sie in eine ausgescheuerte Pfanne, worin ein Stückchen feines Fett sehr heiß gemacht ist, und lasse sie auf lebhaftem Feuer unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, an beiden Seiten bräunlich werden. Doch müssen sie inwendig röthlich bleiben, anderenfalls würde man sie trocken finden. Sodann lege man sie in eine erwärmte Schüssel und rühre die Sauce in der Pfanne mit etwas kaltem Wasser sämig. Falls Kartoffeln mit derselben gegessen werden sollen, lasse man vor dem Hinzuthun von Wasser einen Stich Nierenfett in der Pfanne gelb werden, rühre etwas Mehl einige Minuten lang darin gelb, füge das nöthige Salz und so viel Wasser hinzu, als zu einer hinreichenden Sauce gehört.

Ferner würde es vortheilhaft und der verschiedenartigen Gerichte wegen angenehm sein, zuweilen ein Gekröse von einem gemästeten Kalbe zu beschaffen. Dasselbe besteht aus Kopf, Herz und Lunge. Man lege die Stücke sofort nach dem Abwaschen eine halbe Stunde zum Ausziehen der blutigen Theile in Wasser und gehe dann zur Bereitung über. Zum Ragout werde die Zunge aus dem Kopf genommen und sammt Herz und Lunge in kleinere Stücke geschnitten, mit einigen Lorbeerblättern, etwas gestoßenem Pfeffer und Nelken in ein bunzlauer Töpfchen gelegt, mit einer kochenden Mischung von halb braunem Bieressig und halb Wasser bedeckt und offen mit einem darüber gedeckten Tuche 3—4 Tage lang an einen kalten Ort gestellt, während solches alle Tage mit einem Löffel umgelegt wird. Beim Gebrauch lasse

man 4—6 Loth (6⅔—10 Neuloth) guten klein gewürfelten Speck langsam ausschmelzen, mache darin etwa eine Untertasse voll fein geschnittener Zwiebeln hellgelb, lege das Fleisch hinein und lasse es bei einmaligem Umwenden eine Weile zugedeckt langsam schmoren. Alsdann gieße man den Essig, worin es gelegen hat, und etwas Salz hinzu und koche es auf mäßigem Feuer fest zugedeckt gahr, wobei man auf 1½ Stunde rechnen kann. Eine halbe Stunde vorher rühre man so viel braunes Mehl, vielleicht 1—2 Eßlöffel voll, ein kleines Stückchen Zucker, auch nöthigenfalls noch so viel kochendes Wasser hinzu, daß es eine sämige und hinreichende Sauce werde, um Kartoffeln damit zu essen. Solch ein Ragout ist ein angenehmes Gericht, ähnlich wie Hasenpfeffer, und zugleich die wohlfeilste Fleischspeise.

Der Kopf muß am ersten Tage zubereitet werden. Derselbe kann in gesalzenem Wasser gar gekocht und mit einer sauren Eiersauce ein Gericht bilden, vortheilhafter ist es indeß, wenn man eine Sülze davon kocht nach folgender Angabe: Man bringe ihn mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf's Feuer, thue nach dem Ausschäumen einige Petersilienwurzeln und Zwiebeln hinzu und lasse ihn gahr, aber nicht zu weich kochen. Da die Kopfbrühe der Sülze nicht die gehörige Festigkeit gibt, so koche man zugleich einen gewässerten Kalbsfuß 2 Stunden ziemlich kurz ein, gieße die Brühe nebst der Kopfbrühe, doch jede allein, durch ein Sieb und nach einer Weile vom Bodensatz klar ab. Dann löse man das Fleisch von den Knochen, lege das Gehirn zurück, und schneide das kalt gewordene Fleisch in schmale Streifchen. Darauf wird dasselbe mit einem Theile der Kopfbrühe nebst der anderen Brühe, reichlich Essig, einigen Lorbeerblättern und Zitronenscheiben ohne die Kerne und mit ganzem Pfeffer und Nelken in einem bunzlauer oder oberländischen Geschirr ¼ Stunde gekocht, wobei ein nicht beliebtes Gewürz wegfallen kann. Die Sülze muß so viel Consistenz haben, daß sie sich glatt schneiden läßt, darf aber nicht zu fest sein. Nun lege man das Gehirn in die Mitte einer tiefen, mit kaltem Wasser umgespülten Schüssel, fülle die

kochende Sülze darüber hin, stelle sie an einen kalten Ort und schneide beim Gebrauch glatte Scheiben davon ab. Dieselbe ist zum Butterbrod, sowie auch zu verschiedenen Gemüsen als: Wurzeln, Kartoffelspeisen, weißen Bohnen mit saurer Specksauce oder mit Fett und Essig durchgekocht, sowie auch zu jedem grünen Gemüse eine passende und wenig kostende Beilage.

Von den Kopfknochen kann man nebst der übrig gebliebenen Brühe, frisch gebraucht, eine Suppe kochen, aus welchem Grunde der Kalbsfuß allein gekocht werden muß. Man lasse hierzu einen recht gehäuften Eßlöffel Mehl in einem mäßigen Stich kochender Butter gelblich werden, gieße die Brühe, dann das noch fehlende Wasser hinzu, thue die Kopfknochen, Zwiebeln, eine Petersilienwurzel nebst abgebrühtem Reis hinzu, gebe, wenn es weich ist, fein geschnittenes Schnittlauch hinzu und rühre die Suppe mit einem frischen Ei, Fleischextract, etwas Muskat und in Ermangelung des Schnittlauchs, mit fein geschnittener Petersilie ab.

Auch kann von dem Gekröse eines gemästeten Kalbes gute Wurst gemacht werden, siehe „Einschlachten“ ꝛc. 27.

In Bezug auf Frühlingsgemüse, wird auf „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer“ aufmerksam gemacht. Im Uebrigen ist namentlich im Frühjahr statt Gemüse, ein anderes wenig kostendes Gericht zuweilen ganz angenehm. Als ein solches wird in bürgerlichen Haushaltungen häufig ohne weiteres Janimsack (Pottgebeutel) gegeben. Es sind hierzu für 6 Personen $^3/_4$ Pfund ($^3/_8$ Kilogr.) mittelgrobe Graupen, $^3/_4$ Pfund guter heiß gewaschener Reis und 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) gute Zwetschen hinreichend. Letztere werden einigemal in heißem Wasser zwischen den Händen gerieben und abgespült, lagenweis mit etwas Salz durchstreut, in ein Tuch gelegt, lose zugebunden, so daß Raum zum Ausquillen, etwa eine reichliche Hand hoch bleibt. Dann legt man das Tuch auf einen alten Teller in einen Topf, mit Wasser reichlich bedeckt, und läßt es $2^1/_2$ Stunde kochen. Legt man die Graupen am vorigen Abend zum Ausquillen in Wasser, so wird das

Gericht nicht über 1½ Stunde gekocht, und die Graupen sind ganz weich.

Zur Sauce nehme man ½ Maaß (½ Liter) fette Milch und ¼ Maaß (¼ Liter) Wasser, etwas Zucker, einen flachen Eßlöffel Mehl und 2 Wallnuß dick Butter, lasse es eben aufkochen und rühre es mit einem Eidotter ab.

Auch gehört Reisbrei zu solchen Speisen. Hierzu nehme man für 6 Personen 1¼ Pfund (⅝ Kilogr.) guten, abgebrühten Reis, thue ihn in 2 Maaß fette Milch nebst 2 Maaß (2¼ Liter) Wasser, welches man vorher zum Kochen bringt, gebe späterhin etwas Salz hinzu und lasse ihn zugedeckt, ohne zu rühren, langsam weich kochen, streue beim Anrichten Zucker und Zimmet darüber und bringe ihn warm auf den Tisch.

Dem Manne möchte indeß ein Schüsselchen Kartoffeln mit einem Beefsteak oder anderer Beilage erwünschter sein.

Als ein drittes Gericht dieser Art sei auf einen Hefenkloß aufmerksam gemacht. Läßt man etwa eine Kartoffelsuppe voran gehen, so würde für 6 Personen 1 Pfund (½ Kilogr.) feines Mehl, 2 Eier, reichlich ¼ Maaß (¼ Liter) warme Milch, 1 Loth (⅗ Neuloth) gute Hefe, 1 Stich Butter, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Theelöffel Salz hinreichend sein. Ohne Suppe würde man ein Drittel zusetzen müssen. Man macht die Milch mit Butter, Zucker und Salz recht warm, gießt sie in die Mitte des Mehls, schlägt mit einer Gabel die Eier und die zerrührte Hefe hinzu, und macht es mit dem Mehl zu einem Teig, welchen man stark verarbeitet, tüchtig schlägt und dann an einem warmen Orte zugedeckt gut aufgehen läßt. Dann arbeitet man ihn leicht durch, formt ihn zu einem runden glatten Kloß und bindet ihn in ein sauberes Tassentuch, nachdem diese Stelle vorher mit etwas Fett ausgeschmiert und mit Mehl bestäubt worden ist, wobei man Raum zum Aufgehen läßt. Darnach legt man den Kloß zum nochmaligen Heben eine reichliche Viertelstunde in ein nicht zu weites, erwärmtes irdenes Geschirr, dann in schwach gesalzenes kochendes Wasser, womit er stark bedeckt sein muß, und kocht ihn ununter-

brochen 2 Stunden. Man kann etwas braune Butter darüber streichen, jedenfalls aber gibt man gekochtes Obst jeder Art mit reichlich Brühe, oder gekochte Milch mit etwas Zucker versüßt, dazu. Statt des Hefenkloßes ist nach einer sättigenden Suppe auch ein dicker Kuchen von Hefenteig mit Aepfeln, Zwetschen oder Kirschen ganz angenehm und jenachdem man ihn zubereitet, nicht kostbar. Zweckmäßige Rezepte sind in meinem Kochbuche mitgetheilt.

Noch ein anderes Gericht, welches zur Abwechselung ohne Fleisch gegeben werden kann, besteht in Griesmehl- oder Kartoffelklößen. Bei letzteren wird auf mein Kochbuch verwiesen. Zu ersteren werde für 6 Personen $1^1/_4$ Pfund ($^5/_8$ Kilogr.) gekörntes Griesmehl in 1 Maaß Milch, 1 Maaß ($1^1/_8$ Liter) Wasser mit einer Wallnuß dick Butter und Salz (vorher zum Kochen gebracht) ganz gahr und so steif als möglich gekocht. Etwas abgekühlt, rühre man 3—4 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, hinzu, mache gutes Fett in einer Pfanne ganz heiß, steche mit einem Eßlöffel eidicke Klöße davon ab, und lasse sie auf beiden Seiten gelbbraun werden. Zu beiden Speisen sind gekochte Zwetschen mit reichlich Brühe sehr angenehm und würde 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) nöthig sein. Eine vorzügliche Zubereitung ist in meinem Kochbuche zu finden, doch nehme man der Wohlfeilheit wegen, keine schlechte räucherige Zwetschen. Zu Griesmehlklößen kann man auch Salat geben; eine Suppe vorab würde zu empfehlen sein.

Noch sei hier, etwa nach einer Kartoffelsuppe, auf ein Gericht von Gemüsenudeln hingewiesen. Auch bildet solches nach einer Fleischsuppe ein bequem zu machendes Sonntagsessen. In der Fabrik von Herrn Albert Bechstedt in Niederlahnstein am Rhein finden wir eine vorzügliche Qualität von Reisnudeln, welche in einer Kiste von 25 Pfund ($12^1/_2$ Kilogr.) zu 4 Sgr. das Pfund gegen Nachnahme zu haben sind. Da sie sehr quellen, so wird man 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) für die Person hinreichend finden. Dieselben werden 25—30 Minuten in gesalzenem kochenden Wasser abgekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit kochendem Wasser übergossen. Dann läßt man sie entweder mit Milch und etwas But-

ter nebst dem vielleicht noch fehlenden Salz durchkochen, oder was weniger weichlich ist, man läßt ein Stück Butter im Topfe recht heiß werden, rührt die abgelaufenen Nudeln leicht durch und richtet sie rasch an. Auch kann man dieselben ohne weiteres nach dem Ablaufen anrichten und mit fein gewürfeltem, gelblich ausgebratenem Speck übergießen. Ein Schüsselchen gekochtes Obst ist angenehm dazu; im Uebrigen paßt jede Beilage, sei es gebratenes, oder gesalzenes Fleisch; indeß werden Nudeln häufig ohne Fleisch gegeben. Von der Nudelbrühe kann man eine gute Milchsuppe kochen.

In warmer Jahreszeit ist nach einer nahrhaften Suppe, auch gut angemachter Salat nebst einem Schüsselchen heißer Kartoffeln mit gekochten Eiern, ein angenehmes und wohlfeiles Mittagessen. Der Salat werde aufmerksam verlesen und gewaschen, damit er ansehnlich bleibe, in einem reinen Tuche ausgeschwenkt und nach Belieben mit einer kalt gewordenen Specksauce leicht gemischt; warme Saucen machen den Salat welk. Auch eine Sauce auf folgende Art gemacht, ist sehr angenehm. Man lasse so viel fette Milch, als dazu nöthig ist, mit etwas Mehl angerührt, gut durchkochen, und rühre, nachdem sie abgekühlt ist, fein geschnittenen Dragon und junges Schnittlauch oder Zwiebelchen, wenig Salz, den nöthigen Essig und Salatöl hinzu, von letzterem ist der fetten Milch wegen eine geringe Quantität hinreichend. Auch kann man einige übrig gebliebene Kartoffeln ganz fein kneten, was am besten geschieht, wenn sie noch warm vom Tisch kommen; kalt geworden, werden sie auf einer Reibe fein gerieben, und diese mit Essig, Milch, Salz, Salatöl und den bemerkten Kräutern zu einer gebundenen Sauce gerührt.

Zum Salat wird häufig Pfannkuchen gegeben, ein schwacher Magen verträgt indeß diese Zusammenstellung nicht. Wünscht man Mittags statt Fleisch, Pfannkuchen zu nehmen, so ist vorher eine Suppe und zum Pfannkuchen etwas gekochtes Obst besser.

Zu den ökonomischen, nahrhaften und der Gesundheit zuträglichen Abendspeisen gehören namentlich gute, sämig gekochte Obst-

und Milchsuppen von guter Hafergrütze, welche vor dem Kochen einigemal mit kaltem Wasser abgeflößt wird, oder von mittelgroben Graupen, gekörntem Griesmehl und abgebrühtem Reis; auch ist eine Milchsuppe von Kartoffelmehl, welches, nachdem es angerührt und in die kochende Milch mit Wasser gethan ist und nur des Durchkochens bedarf, zu empfehlen. Ferner wird man auch in einer gut gekochten Kartoffelsuppe mit ausgekochten Knochen mit Suppenkräutern ein angenehmes Abendessen finden. Zur Abwechselung wird Salat mit einem Schüsselchen gebratener Kartoffelscheiben, oder Pfannkuchen mit Obst, oder gestovte Kartoffeln mit Sülze u. dgl. erwünscht sein. Auch ist zuweilen eine Tasse Thee oder Kaffee mit Butterbrod und Beilage ein angenehmes und bequemes Abendbrod und ist zur Beilage das Salzfleisch im Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" Nr. 4 sehr zu empfehlen. Doch wird in ökonomischer Beziehung die Hausfrau sich schwerlich mehr als wöchentlich einmal zu Thee und Butterbrod verstehen, da ihr solches namentlich für einen größeren Familientisch am theuersten zu stehen kommt. Gibt man indeß Kartoffeln in der Schale gebraten, wie die Zubereitung im Kochbuch zu finden ist, oder Pfannkuchen von gekochten, fein gestampften Kartoffeln, oder Kartoffelscheiben, oder einen gewöhnlichen Puffert, oder Buchweizenkuchen dazu, so wird ein solches Abendbrod weder kostbar noch unwillkommen sein.

Was den Fettgebrauch zum Kochen betrifft, sei zur Ersparniß der so hoch im Preise stehenden Butter, auf die Zubereitung des Nierenfettes im Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" Nr. 13 hingewiesen. Nebenbei wird auf den Gebrauch von gutem Rüböl, wo es paßt (siehe Kennzeichen guter Qualität III. Fettwaaren) aufmerksam gemacht. Letzteres diene zum Vermischen mit anderem Fett, doch auch nach Belieben ohne weiteres zu gewöhnlichen Pfannkuchen und gebratenen Kartoffelscheiben; indeß ist des damit verbundenen Fettgebrauches wegen, zu rathen, nicht zu häufig Pfannkuchen zu backen.

Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer.

1. **Vorkehrungen vor eintretendem starkem Frost.** Verschiedene Kellervorräthe, namentlich Kartoffeln und Aepfel, vertragen nicht den geringsten Frost; wären sie auch nur wenig davon berührt, so haben sie doch bekanntlich ihren Werth verloren. Es ist also wol der Beachtung werth, vor dem Winter für Pferdedünger oder Stroh zu sorgen, um bei Ankündigung von Frost, ehe die Kälte in die Häuser gedrungen ist, die Kellerfenster von außen genau damit zu verstopfen.

Besitzt man keine frostfreie Vorrathskammer, so müssen gleichzeitig die darin befindlichen Vorräthe, welche dem Erfrieren unterworfen sind, namentlich eingemachte Früchte in einen frostfreien Raum geschafft werden, doch letztere nicht in den Keller. Aepfel erhalten sich bei gewöhnlicher Kälte an einem kalten Orte in einem verschlossenen Schrank sehr gut; Eier aber, welche sehr leicht erfrieren, müssen früh genug in den Keller oder in eine kalte frostfreie Kammer gebracht werden. Auch darf man bei starkem Frost kein Wasser in Flaschen, Krügen und Waschschalen an einem kalten Orte stehen lassen, da solches andernfalls ein Zerspringen der Geräthe zur Folge hat. Topfgewächse auf Fensterbänken sind durch Herunterlassen von Rouleaux zwischen Fenster und Blumen in etwa zu schützen, bei größerer Kälte müssen sie wenigstens Abends auf den Fußboden gestellt, bei starker Kälte früh genug entfernt werden.

Endlich muß man im Besitz einer Pumpe außerhalb des Hauses, um das Zufrieren zu verhüten, was anderenfalls viel Ungemach herbeiführt, dieselbe im Spätherbst von unten bis oben gehörig mit Stroh umwickeln und mit einer gleichen Bedeckung, Strohkappe, versehen lassen. Sollte solches versäumt worden und die Pumpe schon zugefroren sein, so werde sofort für reichlich kochendes Wasser gesorgt und so viel hineingegossen, als nöthig ist, das Eis zu schmelzen, dann aber muß unverzüglich das Versäumte nachgeholt werden.

2. **Benutzung erfrorener Kartoffeln und anderer Lebensmittel.** Bei stark erfrorenen Kartoffeln würde zu rathen sein, sie sofort an Branntweinbrenner zu verkaufen, wo man dann, wenigstens so lange sie noch hart sind, zwei Drittel, jedenfalls den halben Preis erhält.

Hätten die Kartoffeln weniger vom Frost gelitten, so lasse man sie ohne weiteres unberührt liegen und man wird finden, daß sie nach Verlauf von mehreren Wochen sich überraschend verbessert haben. Die zum augenblicklichen Gebrauch bedecke man zwei Tage und Nächte mit ganz kaltem Brunnenwasser, wodurch der süßliche Geschmack größten-

theils herauszieht; anderenfalls sind erfrorene Kartoffeln der Gesundheit sehr nachtheilig.

Erfrorenen Weißkohl und Zwiebeln lasse man ruhig liegen und erfrorene eingemachte Gemüse in ihren Fässern stehen, da aus denselben der Frost wieder herauszieht; bei Weißkohl aber entsteht ein fader Geschmack.

Aepfel und Eier bedecke man sogleich nach dem Erfrieren mit ganz kaltem Brunnenwasser; sobald eine Eisdecke entstanden ist, nehme man sie heraus und breite sie zum Trocknen an einem kühlen Orte aus; doch ist bei diesen auf ein langes Erhalten nicht zu rechnen.

3. **Angabe passender Stücke von Ochsen- oder Rindvieh zu verschiedenen Speisen.** Vorab sei bemerkt, daß kurze dicke Fleischstücke am besten sind, weil sie beim Kochen und Braten kräftiger und saftiger bleiben und milder werden. Zum Suppenstück eignet sich zwar die dicke Rippe, doch ist dieselbe ein unprofitliches Stück; das Blumenstück (hinter der Brust liegend) ist mehr zu empfehlen, so auch das Schwanzstück. Zur Bouillon ist ein mageres, festes Stück, ganz besonders vom Binnerspalt, passend. Da Ochsenfleisch der Suppe einen starken Geschmack mittheilt, so ist zur Suppe Rindfleisch vorzuziehen.

Zum Rostbeef gehört das Stück vom Binnerspalt (Hinterviertel), welches mit einem dicken Fettrand versehen ist, oder das Lendenstück mit dem darauf befindlichen Filet (Mürbebraten, Lummer). Ersteres Stück ist auch für Salzfleisch zu empfehlen.

Zum Filetbraten das Filetstück.

Zum Sauerbraten nehme man den Binnerspalt nach der Mitte hin, oder den Lämmerhast.

Das Zungenstück oder die Unterrippe gilt als das zarteste Stück am ganzen Ochsen, es liegt unter der Schulter und eignet sich zu allen Zwecken — zum Suppenstück, Rostbeef, Sauerbraten und frischen Braten.

Zu Beefsteaks ist das Filetstück das beste; im Uebrigen kann von einem gut gemästeten jungen Ochsen auch ein Stück aus der Mitte des Binnerspalts, nicht zu frisch und tüchtig geklopft, gebraucht werden.

Zu Rauchfleischstücken zum Kochen wähle man die Nebenbrust (die Brustkerne ist zu fett); zum Rohessen auf Butterbrot eignet sich besonders der Binnerspalt nach der Mitte hin und das Schildstück.

Zu Dortmunder Pfefferpotthast (Ragout) wird die Unterrippe und das Blumenstück in kleine viereckige Stückchen zerhauen.

Zu sauren Rollen das Kopfstück und der sogenannte dünne Lappen.

Zum Schweinsbrätchen ist das Nackenstück profitlich und überhaupt zu empfehlen.

4. Zubereitung eines vorzüglichen Salzfleisches als Beilage zum Butterbrot. Hierzu ist ein Stück von einem jungen fetten Ochsen aus dem Binnerspalt (Hinterviertel) zu empfehlen und zwar das mit einem dicken Fettrand, woran sich ein platter Knochen befindet.

Zu einem Stück von 8 Pfund (4 Kilogramm) koche man 2 Maß (2¼ Liter) Wasser mit 8 Loth (13⅓ Neuloth) Salz und stelle es zum Kaltwerden hin. Dann reibe man das Stück mit nicht ganz einem halben Loth Salpeter ringsum ein, darnach gehörig mit fein gestoßenem Salz, lege es in ein gut glasirtes Geschirr und gieße die kalt gewordene Salzpökel darüber. Darin bleibt das Fleisch drei Wochen liegen, während man es täglich begießt und öfter umlegt. Darnach stellt man die Pökel, worin das Fleisch gelegen hat, auf's Feuer, gießt so viel Wasser hinzu, daß es mit dem Fleische gleich steht und bringt es unter Abnehmen des Schaumes zum Kochen, legt nun das Stück hinein und läßt es ununterbrochen so lange mäßig stark kochen, bis es sich zart durchstechen läßt, etwa drei Stunden. Alsdann läßt man Brühe und Fleisch, jedes allein, kalt werden, nimmt das Fett ab, legt letzteres wieder hinein und stellt es offen an einen kühlen Ort.

Beim Gebrauch werden mit einem scharfen Messer, gegen den Faden, ganz dünne Blättchen geschnitten, so fein, daß man zum Butterbrod einige aufeinander legt, wobei etwas Fett sehr wohlschmeckend ist. Das Stück kommt nach jedem Gebrauch sofort in die Kraftbrühe zurück, wodurch es bis zum letzten Stückchen sehr saftig bleibt. Im Winter kann ein solches Fleisch, wenn nach 14 Tagen die Brühe aufgekocht, ausgeschäumt und kochend übergegossen wird, mehrere Wochen ohne Nachtheil aufbewahrt werden. Nach dem Verbrauch kann die Fleischbrühe theilweise zu Kartoffelsuppen dienen.

Auch eine geräucherte und eingesalzene Zunge bleibt nach dem Kochen und Kaltwerden in der Kraftbrühe ganz saftig.

5. Anwendung verschiedener Pflanzen zu grünen Gemüsen. Im Frühjahr, wenn der Garten die Küche noch nicht mit jungen Erbsen, Wurzeln ꝛc. versorgt, tritt namentlich auf dem Lande mitunter einiger Mangel an frischen Gemüsen ein, weshalb hier auf verschiedene Pflanzenblätter aufmerksam gemacht wird, welche abgekocht und entweder fein gehackt wie Spinat, oder ungehackt mit Butter oder passendem Fett und geschwitztem Mehl durchgestovt werden können. Wenn man den Zwiebelgeschmack nicht scheuet, so ist eine fein geschnittene, in etwas Butter oder Fett geschwitzte Zwiebel an grünen Gemüsen eine passende Würze.

Zu grünen Gemüsen eignen sich die Sprossen des braunen und grünen Winterkohls, die Blätter des Schnitt=, Schmalz= oder Butter=

kohls, dessen Anbau sowohl für die Küche, als auch für's Vieh sehr zu empfehlen ist. Ferner der Hederich, welcher im Frühjahr in Menge auf den Feldern wild wächst und von welchen die ganze Pflanze vor der Blüthe, also so lange sie ganz zart ist, bis zur Wurzel gebraucht werden kann und ein sehr wohlschmeckendes Gemüse liefert; die Blätter der Senf- und Kümmelpflanze, welche ohne Nachtheil für den Samenertrag einmal abgeschnitten werden können; der Schnittlattig, die Blätter des immerwährenden Spinats, des Mangolds oder römischen Kohls, Sauerampfer und Melde, die jungen Blätter der Runkel- und Steckrüben, welche beim Versetzen bis zur Höhe einer Hand abgeschnitten werden. Von ersteren kann man, so lange sie noch zart und in vollem Wachsen sind, fortwährend die untersten Blätter zu grünem Gemüse benutzen und sind solche bei einer guten Zubereitung von angenehmem Geschmack und können die Stelle des Spinats vertreten. Auch Kohlrabiblätter, so lange sie noch zart sind, liefern ein angenehmes Gemüse. Sie werden wie alle Blättergemüse vorher rein gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten, in reichlichem Wasser gahr abgekocht und stark ausgedrückt. Dann läßt man zubereitetes Nierenfett oder Bratenfett recht heiß und eine Kleinigkeit Mehl darin kraus werden, rührt etwas Wasser hinzu und läßt, wenn es kocht, das Gemüse mit einem Stückchen Butter oder etwas fetter Milch und Salz eine Weile darin stoven. Als Untermischung zu diesen oder jenen Blättern kann man unbenutzt gebliebene, kurz abgeschnittene Bitterkresse, welche beim Abkochen den bittern Geschmack verliert, junge Nesseln und sogenanntes Gänsekraut, sowie auch die im Pflanzenbeet stehen gebliebenen Weißkohl- und Wirsingpflanzen &c. gebrauchen. Zugleich wird darauf aufmerksam gemacht, alle diese Gemüse in vollem Wasser offen abzukochen und sie nach dem Abkochen zum Ausziehen in reichlichem Wasser hinzustellen, wodurch sie einen viel angenehmeren Geschmack erhalten. Schlechter Salat und Kresse müssen unter allen genannten Blättern am längsten kochen, demnächst Schnittkohl und Steckrübenblätter; der Sauerampfer hingegen bedarf kaum des Aufkochens.

Noch sei bemerkt, daß die Stengel von aufgeschossener Melde, soweit sie zart sind, abgezogen, wie Rübstiel fein geschnitten, weich abgekocht und mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, Milch und Muskatnuß durchgestovt, ein angenehmes Gemüse liefern.

6. **Das Spicken** macht die Braten saftiger und gibt ihnen nebenbei ein gutes Ansehen. Der Speck muß gesalzen sein, noch besser ist der, welcher nach dem Salzen Luftrauch erhalten hat. Es gehört dazu ein festes Stück, welches man auf einem Küchenbrett mit einem scharfen Messer in dreifingerbreite Scheiben von beliebiger Länge schneidet.

15*

Nun legt man diese aufeinander, theilt sie der Breite nach in dünne, gleichmäßige Streifen, steckt jedesmal mit der linken Hand einen derselben in die Spicknadel und zieht ihn mit der rechten Hand so weit durch das Fleisch, daß der Speck an beiden Seiten einen Finger breit heraus steht. So kommt ein Streifchen dicht neben das andere, bis eine Reihe durchgezogen ist, die eine grade Linie bilden muß. Dann wird eine zweite Reihe nebenan gemacht. Bei Hasen, welche man fein zu spicken wünscht, macht man an beiden Seiten des Rückgrats 2 Reihen, also 4 im Ganzen, doch sind für gewöhnlich 2 hinreichend. Andere Wildbraten, sowie auch Geflügel, werden auf gleiche Weise gespickt. Die Spicknadel muß von Messing oder Stahl sehr glatt, rund und hoch genug gespaltet sein und nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Uebrigens kann man bei Aufmerksamkeit und häufigem Begießen auch ohne Spicken die Braten saftig machen.

7. **In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und wie lange es vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß.** Truthähne (Puter, Schruten) sind am besten vom Juli bis September, Gänse von Mitte October bis Mitte Januar, Kapaune in den Wintermonaten, Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen, übrigens gebraucht man sie das ganze Jahr hindurch, Hähnchen (Küken), wenn man sie haben kann.

Nach der Art des Geflügels muß dasselbe ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden. Junge Hühner, Hähnchen und Tauben müssen am Abend vorher, alte Hühner, Kapaune und Enten einen Tag und zwei Nächte, Puter zwei und Gänse drei Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; doch können die beiden letzteren bei trockener, kalter Witterung an einem luftigen Ort wol 8—14 Tage geschlachtet hängen. Sollte man indessen genöthigt sein, junge Hähnchen und Tauben rasch gebrauchen zu müssen, so werden diese dadurch zart, daß sie sofort nach dem Abschlachten, also ganz warm gepflückt, ausgeweidet, mit warmem Wasser sauber gewaschen und augenblicklich zum Braten auf's Feuer gebracht werden.

8. **Schlachten und Vorrichten des Geflügels.** Puter oder Truthahn. Man binde demselben die Flügel zusammen, so daß er nicht damit schlagen kann, hänge ihn einige Minuten an den Beinen auf, um das Blut nach dem Kopfe hinzuziehen, und rupfe am Halse einige Federn aus. Dann wird mit einem sehr scharfen Messer die Gurgel zur Hälfte durchgeschnitten und derselbe so lange gehalten, bis er gänzlich verblutet ist.

Kapaunen, Hühner und Küken werden, ohne sie vorher aufzuhängen, auf gleiche Weise geschlachtet.

Enten und Tauben. Ersteren wird der Kopf abgehauen, letzteren derselbe abgerissen.

Gans. Nachdem sie wie Puter aufgehangen, wird auf einer kahl gerupften Stelle des Hinterkopfes mit einem spitzen Messer in die Hirnschale gestochen, das Blut in einem Töpfchen mit etwas Essig aufgefangen und darnach das Loch mit einem glühenden Eisen zugebrannt, damit die Federn nicht blutig werden. Ueber das Rupfen der Gänse und Behandlung der Federn ist weiterhin das Nähere mitgetheilt.

Nach dem Schlachten muß das Geflügel womöglich sogleich, also noch recht warm gerupft werden, weil dann die Federn weniger fest sitzen, die Haut nicht zerreißt und die weichen Federn, welcher Art sie auch sein mögen, gebraucht werden können; doch muß man solche allein halten, nicht mit Gänsefedern vermischen und blutige entfernen, weil letztere Milben erzeugen. Sollte das sofortige Rupfen nicht geschehen sein, so bedecke man das Geflügel eine kleine Weile mit heißem Wasser, welches indeß nicht zu heiß sein darf, weil sonst die Haut zerreißen würde. Im Uebrigen muß das Rupfen aufmerksam geschehen, so daß keine Pillen (Stoppeln) sitzen bleiben, wie das namentlich so leicht bei Gänsen und Enten geschieht.

Nach dem Rupfen wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Handvoll Stroh, bei feinerem Geflügel Papier, auf dem Herde anzündet, dasselbe an den Beinen von allen Seiten über der Flamme hin und her bewegt, wobei man jedoch aufmerksam sein muß, daß es nicht von derselben geschwärzt werde. Das Abwaschen der Gänse und Enten nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser trägt viel zu ihrer Weiße bei und werden dann die noch darin sitzen gebliebenen Pillen mittelst eines spitzen Messers herausgezogen. Wünscht man aber die Gänse längere Zeit aufzubewahren, so müssen sie, weder gewaschen noch ausgeweidet, an der Nordseite luftig aufgehangen werden.

Um dem Geflügel zum Braten ein besseres Ansehen zu geben, wird dem Puter und Kapaun vor dem Ausweiden der Brustknochen eingeschlagen. Zu dem Zweck legt man ihn auf ein Tuch und damit die Haut nicht verletzt werde, ein vierfach zusammengefaltetes Küchentuch über die Brust, wo alsdann mit einem Klopfholz vorsichtig so stark darauf geschlagen wird, daß der Knochen eingedrückt werden kann.

Jungen Hähnchen und Tauben drückt man den Brustkasten ein, indem beide Daumen fest auf die Brust gesetzt werden, wo man ihn dann inwendig leicht heraus nehmen kann.

Ausweiden des Geflügels geschieht wie folgt: Man legt dasselbe auf die Rückseite, zieht die Haut am Halse stramm, schneidet sie der Länge nach etwas auf, wobei der Kropf nicht verletzt werde, den man, mit einem Finger in die bemerkte Oeffnung greifend, löst, ihn nebst der Gurgel heraus zieht und so abschneidet, daß keine Körner herausfallen. Nachdem werden die Beine im Kniegelenk abgeschnitten, Augen und Ohren mit einem spitzen Messer ausgestochen, die Haut vom Kamm und Schnabel gezogen und die Zunge entfernt. Sodann macht man hinten am Bauch einen kleinen Querschnitt, greift behutsam mit zwei Fingern hinein, weil sonst die Oeffnung weiter reißen würde und nimmt das Eingeweide heraus. Nachdem auch das am Rückgrat befindliche geronnene Herzblut weggenommen ist, schneidet man hinten die Fettdrüse und die Stelle, wo der Darm endet, sowie auch die Galle vorsichtig von der Leber und dem Magen, welcher durch eine weiße Haut getheilt ist, auf, um ihn zu reinigen und inwendig abzuziehen. Darauf wird das Geflügel von innen und außen klar gewaschen, eine Viertelstunde (nicht länger) ausgewässert, abgetrocknet, mit einem reinen Tuche bedeckt in eine Schüssel gelegt, weil es offen stehend seine Weiße verliert, und an einen kühlen Ort gebracht. Vor der Zubereitung wird dasselbe nochmals inwendig ausgespült.

Beim Puter, Kapaun und Küken zum Braten geschieht das Ausweiden meistens an der rechten Seite am Leibe unter dem Schenkel, indem man daselbst der Länge nach einen Einschnitt macht. Falls man Leber, Herz und Magen nicht zum Füllen gebraucht, lege man diese Theile in den Leib, da sie dadurch saftiger bleiben.

Zum Ausweiden einer Gans macht man unten am Bauch der Länge nach einen Einschnitt, welcher nach dem Füllen wieder zugenäht wird; im Uebrigen verfährt man damit, wie vorstehend bemerkt worden. Man kann indeß den Schnitt so machen, daß, weil nicht die geringste Verletzung zu bemerken ist, die Gäste glauben müssen, das Ausweiden sei vergessen. Zu dem Zweck wird der Schnitt quer dicht am Steißknochen her gemacht, doch nicht größer, als nothwendig ist, um das Eingeweide herauszunehmen, wobei die Darmöffnung nicht verletzt werden darf, da solche nach dem Füllen über den Steißknochen gezogen wird. Das Ausnehmen verlangt einige Vorsicht und geschieht, wie folgt: Beim Herausziehen der Speiseröhre (Straße) sucht man oben am Halse mit den Fingern den Inhalt so viel als möglich zu lösen, greift dann mit der rechten Hand unten in den Querschnitt hinein, zieht das Eingeweide nach und nach heraus, faßt dann den Magen und bringt ihn bis vor die Oeffnung. Da derselbe aber nicht mit der Hand durchzubringen ist, so muß die linke Hand auf die Brust gelegt werden und nachschieben,

so daß man die Spitze des Magens fassen und ihn herausziehen kann. Demnächst wird das Fett herausgeholt, was jedoch nur stückweise zu erreichen ist.

Nachdem die Gans ausgeweidet ist, schneidet man Kopf, Hals und die Beine im ersten Gelenk ab, haut die Flügel vom Körper und den Schnabel hinter den Augen vom Kopfe weg und legt die Pfoten einige Minuten in kochendes Wasser, damit die Haut abgezogen werden könne. Alsdann werden Kopf, Hals, Flügel, Pfoten, Herz und Lunge unter Entfernung der Galle, der gereinigte Magen und das aufgefangene Blut zum Gänseschwarz gebraucht. Siehe Kochbuch.

Darnach wird die Gans rein gewaschen, eine Stunde in Wasser gelegt, die Keulen unten am Körper fest gebunden, die Halshaut in die Oeffnung gedrückt und einige Tage auf dem Speicher hängend aufbewahrt. Das Füllen kann vor der Zubereitung, doch auch am Tage vorher geschehen und wird darnach die neben dem Querschnitt befindliche Darmöffnung über den Steißknochen gezogen und derselbe zurückgebogen, wobei es nicht des Zunähens bedarf. Wäre aber durch Unvorsichtigkeit die Haut etwas eingerissen, so muß solche mit einem feinen Faden wieder zusammengefügt werden.

Enten werden wie Gänse behandelt, doch nur die Spitzen der Flügel entfernt, die Halshaut wird zurückgeschoben und nachdem der Hals abgeschnitten, dieselbe in die Oeffnung gedrückt; auch können Enten nach Belieben gefüllt werden.

Das Füllen geschieht mit Ausnahme von Feldhühnern nur bei zahmem Geflügel, namentlich bei Puter, Kapaun, Gans, jungen Hähnchen und Tauben und zwar auf folgende Weise: Man greift mit dem Zeigefinger beim Halsschnitt hinein, um die Haut über der Brust zu lösen und die Oeffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brodrinde in die offene Gurgelstelle, füllt den leeren Raum mit der Farce und näht die Haut zu. Bei Gänsen und Enten wird der Leib gefüllt.

Aufbiegen des Geflügels. Man dreht die Flügel nach dem Kopfe herum, so daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den bemerkten Querschnitt hinein und in die zweite Oeffnung heraus, andernfalls bindet man sie am Körper fest. Dann dreht man beim Puter den Kopf nach der Brust hin und sticht denselben mit einem dünnen, abgeschabten, zugespitzten Stückchen Holz, sogenannte Spille (wovon man in der Küche einige vorräthig halten sollte) fest, so daß er eine gute Haltung bekomme. Die Beine drückt man nach dem Kopfe hin nieder, damit die Brust stärker hervortrete, und sticht gleichfalls die Spille durch die Keulen, um sie fester anzuschließen. Darnach wird

der Puter fein gespickt, oder es werden ihm Speckscheiben über die Brust gebunden.

Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben werden wie Puter behandelt, doch biegt man bei den drei ersteren den Kopf am Rücken her unter den Flügel nach der Brust hin; die drei letzteren werden nach Belieben gefüllt und gespickt. Auch kann man mit denselben beim Aufbiegen in anderer Weise verfahren, wodurch sie an Ansehen gewinnen. Man schiebt nämlich die Beine in den Leib, indem man die Haut von allen Seiten durch Hin- und Herschieben zu lösen sucht, wobei zum Ausweiden ein Querschnitt zu vermeiden ist.

Behandlung des wilden Geflügels. In einigen Gegenden läßt man bei feinerem Wild, namentlich Fasanen, beim Pflücken einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man vor der Zubereitung mit einem Stück Papier zubindet. Die Füße werden nicht abgeschnitten, sondern die Sporen abgehauen und in heißes Wasser gesteckt, um die Haut abziehen zu können. Leber und Magen werden nicht benutzt, die Spitzen der Flügel abgeschnitten und wie bei anderem Geflügel umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten nach dem Kopfe hin gerichtet. Dann wird eine Spille durch die Schenkel gestochen. Schnepfen und Becassinen werden nicht ausgeweidet, beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen. Birkhühner und Reb- oder Feldhühner können wie Küken vorgerichtet, gespickt oder ungespickt gebraten werden. Krammetsvögeln und anderen kleinen Vögeln steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das runde Knöchelchen bleibt, kreuzweis durch die Augenhöhlen. Erstere werden nicht ausgenommen.

9. **In welchen Monaten die Fische am besten sind.** Der Lachs (geräuchert Salm) ist im Mai am feinsten. Der Aal immer brauchbar, am fettesten im October bis April. Der Hecht (Laichzeit Februar bis April) bleibt mager bis Juli, ist am besten September bis Januar. Der Barsch (Laichzeit März, April) am besten vom September bis Januar. Der Zander, auch Sandart genannt, Laichzeit und Gebrauchszeit wie Barsch. Der Karpfen (Laichzeit April, Mai) wird mit Ausschluß dieser Monate das ganze Jahr hindurch gegessen. Der Maifisch (Laichzeit Ende April, Mai) ist ein Seefisch, welcher nur während der Laichzeit die Flüsse hinauf steigt, um den Laich darin abzusetzen. In diesem krankhaften Zustande wird er massenhaft gefangen und zu Markt gebracht, ist aber einer raschen Veränderung unterworfen und dann der Gesundheit höchst nachtheilig. Getrocknet und geräuchert hat der Maifisch Aehnlichkeit mit Lachs. Die Forelle (Laichzeit November, December) ist am besten vom Mai bis August. Die Schleie und Barbe (Laichzeit April, Mai) werden in der

ganzen übrigen Zeit gefangen, sind jedoch am besten in den kalten Monaten. Die Quappe, der Süßwasser-Schellfisch, stets gut. Krebse sind am besten vom Mai bis Ausgangs August.

10. **Forellen und Krebse einige Tage frisch zu erhalten.** Um Erstere je nach der Witterung 2—3 Tage aufzubewahren, nehme man rasch das Eingeweide heraus, auch den Kiefer weg, spüle sie in frischem Brunnenwasser und trockne sie mit einem Tuche von innen und außen. Dann werden sie neben einander auf eine flache Schüssel, am besten eine zinnerne gelegt, mit einer schließenden Schüssel so fest als möglich zugedeckt und in den Keller auf den steinernen Fußboden gestellt.

Krebse 8—10 Tage lebend zu erhalten, werden solche in eine hohe Kiste gethan, einige Handvoll Brennnesseln nebst einer Handvoll Weizenkleie hinzu gefügt und die Kiste gut zugedeckt. Hierbei ist es nothwendig, jeden Tag die Nesseln zu erneuern und Falls einzelne todte Krebse sich vorfinden möchten, solche zu entfernen.

11. **Woran frische Häringe zu erkennen sind und vom Schneiden derselben.** Frische Häringe haben weder einen Thran- noch Fischgeruch, die Augen liegen flach und das Fleisch ist weiß, zart und wenig salzig. Die ersten Häringe sollen eigentlich weder ausgenommen, noch abgespült werden; Ersterem ist nicht wohl beizustimmen, abgezogen aber werden sie nicht.

Aeltere Häringe legt man nach dem Ausnehmen und Abwaschen wenigstens 12 Stunden an einem kalten Ort in kaltes Wasser, besser ist frische Milch, wodurch sie zarter werden und sehr an Geschmack gewinnen. Dann wird der Häring auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an beiden Seiten des Rückens vom Kopf bis zum Schwanz hin die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unversehrt bleiben muß, und dann die Haut abgezogen; doch darf dabei das Fleisch auf keine Weise versehrt werden. Ist der Häring abgezogen, so wird ein feines Streifchen am Leib herunter abgeschnitten, derselbe nochmals abgespült, mit der Hand das Wasser abgestreift, auf das abgespülte Küchenbrett gelegt und ganz schräg nach Gefallen fein oder fingerdick geschnitten. In ersterem Falle wird der Kopf auseinandergebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, an beiden Seiten schräg darangelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So zierlich die Häringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man es doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist. Im letzteren Fall wird der Häring

ebenfalls ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten, so nebeneinander gelegt, daß derselbe seine frühere Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite daran zu sehen ist. Es können zwei bis drei Häringe auf eine Schüssel gelegt werden; einzelne legt man auch wol auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten. Der Rand wird mit Petersilie oder anderen passenden Blättchen verziert.

Zum Butterbrod werden die Häringe entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Häring beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form einer Sardelle in lange, schmale Streifchen geschnitten, schrägwinkelig auf ein Tellerchen gelegt und mit feinem Oel und etwas Essig übergossen.

12. **Passende Anwendung des Fettes zum Küchengebrauch.** In Haushaltungen, wo man nicht nur darauf bedacht ist, fein zu kochen, sondern mit einer guten Zubereitung auch Wirthschaftlichkeit zu verbinden sucht, kann im Gebrauch der Butter sehr gespart und neben dieser verschiedenartiges Fett, als Ochsen- oder Nierenfett, Schweineschmalz, Puter-, Gänse- und Entenfett, Oel, Suppen-, Rauchfleisch-, Schinken- und Hammelfett gebraucht werden. Alles dies ist bei richtiger Anwendung in einer bürgerlichen Küche zweckmäßig zu verwenden, wo hingegen ein unpassender Gebrauch der Fettsorten die damit zubereiteten Speisen unschmackhaft macht.

Gute Butter gibt selbstredend den meisten Speisen den feinsten Geschmack, ist aber ein theures Fett. Darum ist es dem haushälterischen Sinne angemessen, auf eine vernünftige Weise darin zu sparen und Ersatzmittel zur Hülfe zu nehmen. So sei denn zuerst von passendem Fett für Fleischspeisen die Rede.

Für *Rostbeef oder Ochsenbraten*, nach englischer Art zubereitet, ist frisches, in Würfel geschnittenes Nierenfett selbst der Butter vorzuziehen, indem das Fleisch darin viel milder und saftiger wird und die überflüssige Sauce als Extract zu Kraftsuppen gebraucht werden kann. Zugleich wird das Fett dadurch so sehr verbessert, daß man es statt Butter für verschiedene Gemüse anwenden kann. Da dasselbe bei mäßigem Feuer nicht verbrät, so ist es zweckmäßig, für einen Braten von etwa 6—8 Pfund (3 4 Kilogr.) 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Nierenfett anzuwenden, welches dadurch sehr an Geschmack gewinnt, daß man es vor dem Gebrauch eine Nacht in Wasser legt.

Kalbsbraten erhält in reichlich guter Butter gebraten (wozu eingemachte genommen werden kann) den feinsten Geschmack, besonders auch die Sauce; indeß kann man sehr gut zur Ersparniß der Butter ein'ge Speckscheiben unter und darüber legen, oder zwei Theile Butter

und einen Theil rein schmeckendes Schweineschmalz zusammen in der Bratpfanne aufkochen lassen und das Fleisch darin braten.

Zu Wildbraten kann man halb Butter, halb in kleine Würfel geschnittenen Speck nehmen; zum Hasenbraten aber gehört eigentlich nur Butter, obgleich man einige Speckscheiben zur Hülfe nehmen kann.

Zu Hammelbraten läßt sich gleichfalls die Hälfte der Butter sehr gut durch Speck ersetzen.

Beim Puter (Truthahn) und Kapaun thut man wohl, einige dünne Speckscheiben darunter zu legen und auf die Brust zu binden, wodurch solche Braten saftiger und heller von Färbung erhalten werden.

Zu Küken, Tauben und Enten ist Butter zu empfehlen; sollte man aber genöthigt sein, darin zu sparen, so lege man Speckscheiben darunter. Uebrigens ist dann wenig Butter dazu erforderlich, wenn man passende Geschirre zum Braten anwendet und für ein mäßiges Feuer sorgt. Es wird hierbei auf „Bemerkungen für die Küche" Nr. 9 hingewiesen.

Zu Krammetsvögeln und gekochtem Fisch gehört ohne weiteres Butter; zum Backen der Fische aber kann Schweineschmalz mit Butter vermischt oder auch reinschmeckendes, ausgeglühtes Rüböl und Butter gebraucht werden.

Bei Fricassees ist die Butter nicht zu ersetzen, desgleichen zum Braten einer rohen Fricandelle, doch gehört nicht viel dazu.

Kalbsleber wird in Butter gebraten am wohlschmeckendsten, kann aber sehr wohl mit hell ausgelassenem Speck und etwas Butter, oder ohne weiteres mit Schweineschmalz zubereitet werden.

Das Braunmachen eines Sauerbratens oder eines frischen Rinderbratens kann mit Nierenfett geschehen.

Gänse- und Puterfett paßt vorzüglich zu grünem oder braunem Kohl. Auch können Kartoffeln damit gebraten, sowie bei Anwendung von Zwiebeln damit gekocht werden.

Zu rothem Kohl wird zwar von Manchen nur Butter genommen, doch ist auch Fett von einem Puter, einer Ente und einer Bratwurst, auch gutes Braten- oder Nierenfett ganz passend, wobei zuletzt ein Stückchen Butter durchgerührt werde.

Zu Winterwurzeln (Mohrrüben), weißen Rüben, Steckrüben (Kohlrabi in der Erde), Vietsbohnen, frischem Weißkohl ist Fett vom Ochsenbraten ganz vorzüglich, besonders, wenn nebenbei vor dem Anrichten ein Stückchen Butter in Mehl gewickelt mit durchgekocht wird; auch ist dazu Nierenfett und zuletzt etwas Butter sehr schmackhaft. Auch Suppenfett mit einem Zusatz von Butter kann dazu gebraucht werden.

In manchen Haushaltungen auf dem Lande wird Rüböl zum Küchengebrauch gezogen, was sehr zweckmäßig ist, jedoch muß es gut

ausgeglüht werden. Am zweckmäßigsten ist eine Vermischung des Oels mit Schweineschmalz und Nierenfett zu gleichen Theilen und paßt solches dann für einen gewöhnlichen Tisch, hauptsächlich zum Kochen des Sauerkrautes, zum Braten der Kartoffeln, zu Zwiebelsaucen über Kartoffeln und zu Kartoffel- und Mehlpfannkuchen.

Zum Kochen des Sauerkrautes für eine feinere Küche ist Butter, Schweineschmalz und gutes Nierenfett zu gleichen Theilen, zu empfehlen. Zu eingemachten Vietsbohnen, eingemachten weißen Rüben und Rübstiel ist Nierenfett passend.

Schinken- und Rauchfleischfett nebst der Brühe, frisch und nicht zu salzig, kann für Kartoffel-, Erbsen- und Bohnensuppe sehr gut verwandt werden.

Hammelfett hat von allen Fettsorten den geringsten Werth und ist, mit Ausnahme von weißen Rüben, schwierig passend anzuwenden. Doch kann dasselbe, wie nachstehend bemerkt ist, sehr verbessert werden und ist dann bei einer Vermischung mit Oel oder Schmalz zu ordinären Zwiebelsaucen über Kartoffeln und zum Kochen gröberer Gemüse zu gebrauchen. Wo mehrere Hammel geschlachtet werden, wie das öfter in größeren Landhaushaltungen vorkommt, da ist es besser, das Fett zu verkaufen.

Bei kleineren Vorräthen von verschiedenartigem Fett, die besonders nach einem Gesellschaftsessen sich vorfinden, thut man wohl, die passenden Sorten zusammenzuschmelzen und sie nach ihrer Art zu gebrauchen. Da sich Abfüllfett leicht verändert, so werde die Brühe darunter abgegossen und umgeschmolzen. Zum Erhalten des Fettes dient ein Hinstellen an einen kühlen, luftigen und trockenen Ort; der Reinlichkeit wegen werde dasselbe mit einem durchstochenen Papier zugebunden.

13. **Feinschmeckendes Nierenfett zu bereiten.** Damit das Fett möglichst frisch gebraucht werden könne, nehme man je nach Bedarf nur 1—2 Pfund ($^1/_2$—1 Kilogr.) und sehe darauf, daß es frisch, hart und fest sei. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, 24 Stunden mit reichlich frischem Wasser bedeckt, an einen kalten Ort gestellt, während solches zweimal gewechselt wird. Dann hacke man es ganz fein, füge zu einem Pfunde Fett eine halbe Obertasse frische Milch, stelle es auf gelindes Feuer und lasse es bei öfterem Durchrühren so lange offen kochen, bis es ganz klar erscheint; dunkelgelb darf es nicht werden, weil es dann an Geschmack verliert. Das Fett bedarf nicht des Durchsiebens, man füllt es ohne weiteres in ein Steintöpfchen, und ist für gewöhnliche Gemüse und sättigende Suppen ganz vorzüglich.

Auch kann man das Fett, anstatt des Hackens, in feine Würfel geschnitten, ausschmelzen, um die Greren, mit gekochtem Rindfleisch fein

gehackt, zu kleinen Friccadellen zu verwenden, welches sehr zu empfehlen ist. Zu einem Pfunde Fleisch sind die Greven eines halben Pfundes Fett, ein ganzes Ei und für etwa $^1/_3$ Sgr. in kaltem Wasser eingeweichtes, etwas ausgedrücktes altes Weißbrod nebst Salz und wenig Pfeffer, ein gutes Verhältniß.

14. **Hammelfett beim Ausschmelzen zu verbessern.** Dasselbe wird ganz wie Nierenfett behandelt, doch wird das Fett nach dem Auswässern statt gehackt, in kleine Würfel geschnitten und wie Gänsefett durchgesiebt.

15. **Speck auszulassen.** Dazu eignet sich besonders eine kleine tiefe Pfanne, welche sehr sauber sein muß, und fester, dicker Speck. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide es mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Scheiben, lege diese aufeinander, theile sie in feine Streifen und dann in kleine Würfel. Zum Auslassen gehört ein mäßiges Feuer, auf welchem man die Speckwürfel unter öfterem Umrühren gelb und härtlich werden läßt. Man ist dann sicher, daß das Fett nicht wie auf starkem Feuer verdampft und das zurückgebliebene einen brenzlichen Geschmack erhält.

16. **Rüböl zum Küchengebrauch durch Ausglühen zu verbessern.** Man suche gutes Oel zu bekommen (Räböl ist starkschmeckend und schäumig), stelle es in einem etwas hohen Topfe auf's Feuer und werfe, wenn es kochendheiß geworden ist, eine gereinigte gelbe Wurzel oder eine feuchte Schwarzbrodrinde hinein und lasse es noch etwa 5 Minuten auf dem Feuer. Dann stelle man den Topf auf einen Spülstein und sprenge mit einer naßgemachten Hand das daran befindliche Wasser hinein, während man sich abwenden muß. Man wiederhole solches dreimal, wodurch jedesmal ein Aufbrausen und Dunst entsteht und das Oel gereinigt wird. Sodann werde dasselbe mit anderem Fett vermischt oder ohne weiteres abgekühlt, in ein dazu bestimmtes Steintöpfchen gegossen.

17. **Eingekaufte Butter besonders gut einzumachen.** Zum Einmachen gehört ganz reinschmeckende, fette und feste Butter; die bei großer Hitze, vielweniger noch bei Gewitterluft gemachte taugt nicht dazu. Die Zeit des Einkaufens richtet sich nach der Witterung; bei kühler Temperatur kann man schon im Juni einen Theil der Butter einkaufen, übrigens hat September-Butter den Vorzug. Zwar kann im eigenen, kühlen Keller gemachte feste Butter, nachdem die Kühe 14 Tage Grünfutter erhalten haben, den ganzen Sommer hindurch, mit Ausnahme von Gewitterluft, eingemacht werden; bei Marktbutter aber ist's ein Anderes, da sie durch den Transport stets mehr oder weniger leidet

und einen Theil ihrer Festigkeit verliert. Damit letztere nicht mehr verliere, muß sie sofort in den Keller gebracht, auch vorher für reine Töpfe gesorgt werden und das Einmachen ohne Verzögerung an einem möglichst kühlen Orte geschehen. Zum Einkneten eignet sich vorzugsweise eine hölzerne Mulde, welche nebst dem hölzernen Butterlöffel mit Wasser und Salz ausgerieben wird, um das Ankleben zu verhüten. Da die Butter häufig noch Milchtheile enthält und gerade darin die Ursache von einem bald entstehenden Beigeschmack liegt, so ist folgendes erprobte Verfahren ganz besonders zu empfehlen, indem sich dadurch die Butter ungemein feinschmeckend erhält.

Man wäscht dieselbe einmal mit ganz frischem, kaltem Wasser möglichst rasch, um sie nicht durch zu starkes Verarbeiten weich zu machen. Hat man das Wasser davon entfernt, so knetet man sie mit scharfem Essig gut durch, wozu auf jedes Pfund ein kleiner Eßlöffel gerechnet wird. Der Essig, welcher die vorhandenen Milchtheile in der Butter zusammensucht, wird herausgeknetet, abgegossen und dieselbe noch einmal mit Wasser ausgewaschen. Wenn letzteres vollständig entfernt ist, vermengt man jedes Pfund Butter mit $1\frac{1}{4}$ Loth (2 Neuloth) ganz reinem fein gestoßenem Kochsalz und $\frac{1}{4}$ Loth (4 Gramm) gestoßenem Zucker, reibt einen Steintopf mit Salz und etwas Wasser ringsumher aus, streuet etwas Salz und im Verhältniß zur Größe 4, 5—6 ganze Gewürznelken hinein, welche zum Erhalten der Butter dienen, ohne daß sie Geschmack davon annimmt. Sodann drückt man dieselbe löffelweise so fest als möglich in den Topf, macht bei einem zweifingerbreiten freigelassenen Raum eine glatte Fläche und bedeckt die Butter mit einem vorher in Wasser gelegten Leinwandtüchelchen, welches man ringsum andrückt. Darnach wird so viel Salzpökel darauf gegossen, als zum Bedecken nöthig ist, eine Karte an den Topf gebunden, auf welcher das Gewicht bemerkt ist, und derselbe im Keller offen auf eine Bank oder Unterlage gestellt.

Zur Pökel nehme man auf ein halbes Liter kochendes Wasser 4 Loth ($6\frac{2}{3}$ Neuloth) reines Salz und gieße es, kalt geworden, vom Bodensatz ab. Da die Pökel nach und nach verschwindet, so muß sie so oft als nöthig durch frische ersetzt werden, weil trocken stehende Butter bald ihren guten Geschmack verliert und endlich ganz verdirbt. Auch müssen jeden Monat die Tüchelchen in kaltem Wasser ausgewaschen, frisch aufgelegt und die Töpfe abgeputzt werden. Beim Gebrauch ist ein glattes Ausstechen eine Hauptbedingung. Davon abgesehen, daß Höhlungen in der Butter von einer unordentlichen Hand zeugen, verliert sie dadurch an Werth, weil an solchen Stellen die Pökel hineinfließt und andere unbedeckt sind.

18. **Schmelzbutter.** Es kann dazu weiche Butter, wie sie bei Gewitterluft vorkommt, am zweckmäßigsten gebraucht werden; doch muß man sie möglichst frisch nehmen, da die darin befindlichen käsigen Milchtheile schon in den nächsten Tagen derselben einen üblen Geschmack mittheilen, der nicht wieder entfernt werden kann. Die Butter wird in einem eisernen Topfe auf schwaches Feuer gestellt, langsam geschmolzen und so lange gekocht, bis sie hell und klar erscheint; ein längeres Kochen benachtheiligt den Geschmack. Dann wird der Topf eine Viertelstunde ruhig hingestellt, damit die Milchtheile zu Boden sinken, der Schaum abgenommen und die klare Butter in wohlgereinigte trockene Töpfe abgefüllt. Der Bodensatz, welcher, wenn die Butter frisch ist, zu Kohlrabi, weißen Rüben, Blattgemüsen und zu gewöhnlichen Kartoffelspeisen benutzt werden kann, muß beim Abfüllen unberührt und gänzlich zurück bleiben. Sollte das nicht geschehen sein, so muß die Butter zum längeren Erhalten umgeschmolzen und klar abgefüllt werden. Nachdem sie völlig kalt geworden, wird der Topf zugebunden und das Papier mit einer Nadel durchstochen, indem der Zutritt der Luft zum Erhalten jedes Fettes dient, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Die auf solche Weise gemachte Schmelzbutter bleibt unverändert und ist zum Kochen und Braten unvergleichlich.

19. **Petersilienbutter.** Man läßt Schmelz- oder abgeklärte Butter kochen, rührt einen reichlichen Theil frische, rein gewaschene, in einem Tuche abgetrocknete und fein gehackte Petersilie durch, verfährt weiter nach Angabe der Schmelzbutter und stellt sie zum Gebrauch für den Winter hin.

20. **Salatöl vor Starkwerden zu bewahren.** Es werden 1—2 Eßlöffel getrocknetes, feingeriebenes Kochsalz einer Flasche Oel beigemischt, diese zuweilen geschüttelt und unverkorkt an einen kühlen Ort gestellt. Um das Oel rein zu erhalten, binde man die Flasche mit einem durchstochenen Papier zu.

21. **Draht- oder Fliegenschränke zum Aufbewahren der Fleischreste** &c. Solche Schränke sind in großen, sowie auch in kleineren Haushaltungen fast unentbehrlich und die stehenden den Hängeschränken vorzuziehen, indem flüssige Speisen, Bouillon und Saucen in letzteren durch ihre schaukelnde Bewegung leicht aus ihren Gefäßen gegossen und die Schränke dadurch verunreinigt würden. Man thut wohl, die Bänke (Lagen, Börde) nicht fest darin machen zu lassen, sondern so, daß sie auf starken Seitenleisten ruhen, damit sie beim Reinmachen gehörig gescheuert und in der Sonne oder an einem heißen Ofen völlig trocknen können, ehe sie in den Schrank zurückgebracht werden. Große Reinlich-

keit des Schrankes ist zum Erhalten des Fleisches eine Hauptbedingung. Man gebe demselben einen hellen luftigen Platz; wenn es die Einrichtung erlaubt, bei warmer Jahreszeit im Keller, im Winter in einer Speisekammer. Sobald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, sorge man dafür, daß solche sogleich, ohne sie erst hinzustellen, in den Fliegenschrank gebracht und die Thür verschlossen werde, indem durch das Ansetzen einer einzigen Schmeißfliege das Fleisch bei starker Hitze schon andern Tages dem Verderben nahe ist.

Da es aber nicht immer in den Verhältnissen der Hausfrau liegt, einen Drahtschrank anzuschaffen, so kann lose Gaze die Stelle des Drahts vertreten und bei einiger Aufmerksamkeit mehrere Jahre zu solchem Zwecke dienen.

22. **Bouillon im Sommer 1, im Winter 2—3 Tage frisch zu erhalten.** Man lasse das Fleisch mit dem nöthigen Salz rasch zum Kochen kommen, wodurch es viel reiner abgeschäumt werden kann, gieße nach einer Stunde die Brühe durch ein Sieb, lasse sie ganz klar werden, wasche den Topf aus, und spüle das Fleisch ab, damit der sich angesetzte Schaum entfernt werde. Dann gieße man dieselbe langsam vom Bodensatz in den Topf zurück, werfe einige Stücke trockenen Ingwer hinein, lasse sie ohne Suppenkräuter und Bindungsmittel recht kräftig einkochen, gieße sie in eine Terrine von Porzellan und stelle sie offen an einen kalten, luftigen Ort.

Beim Aufwärmen lasse man die Fleischbrühe in einem sehr saubern Topfe, in heißes Wasser gestellt, kochendheiß werden. Wünscht man Suppenkräuter, Klöße und dergl. hinein zu geben, so koche man solche allein und füge sie beim Anrichten hinzu. Ebenso kann es geschehen, wenn man die Fleischbrühe zu einer Suppe mit Reis, Perlgraupen 2c. zu gebrauchen wünscht.

23. **Was beim Pflücken junger Gemüse zu beachten ist.** Im Besitz eines Gemüsegartens gereicht es zum Vortheil der Wirthschaft, wenn das junge Gemüse von der kundigen Hausfrau selbst oder wenigstens so lange unter ihrer Aufsicht den Beeten entnommen wird, bis sie weiß, daß es gut geschieht. Bei Unkunde und Unachtsamkeit können andernfalls große Nachtheile für den ferneren Ertrag entstehen. Folgendes ist dabei zu beachten:

Junger Salat. Hierbei müssen einzelnstehende Pflanzen, welche sich ausbreiten, geschont werden, weil sich diese bald zu Köpfchen bilden werden, besonders, wenn sie durch Ausdünnen mehr Raum gewinnen. Man gebrauche zuerst Salat aus dichteren Stellen, der spitz emporschießt, da derselbe sich nicht schließen wird.

Junge Wurzeln. Bei den ersten Portionen greife man nicht nach den einzelnstehenden dicksten Wurzeln, so einladend diese auch sind, sondern lichte die dichteren Stellen, wobei man mit dem Finger untersuche und die stärksten wähle. Auf solche Weise wird man bald zu einem einträglichen Beet gelangen.

Junge Erbsen. Während man mit der rechten Hand pflückt, werden mit der linken die Ranken festgehalten; die vollkommensten Schoten bleiben zur Saat hängen, von den übrigen werden die noch wenig gefüllten Schoten geschont und die passenden gepflückt. Erbsen können zum Gemüse zwar ausgewachsen genommen werden, doch müssen sie noch saftig und zartschalig sein; aus den schon etwas härter gewordenen kann eine wohlschmeckende, durchgerührte Erbsensuppe gekocht werden. In heißen Tagen muß das Pflücken wenigstens ein über den andern Tag geschehen, am besten ist dazu der frühe Morgen, da die Nachtkühle die Schoten wieder erfrischt.

Wird indessen die erwähnte Vorsicht nicht beachtet, werden die Ranken abgerissen, wol gar aus der Erde gezogen, wie das nicht selten von unkundiger Hand geschieht, so wird man bald mit der Ernte fertig sein.

Viets- oder Schneidbohnen. Ganz besonders bedarf es beim Pflücken der Schneidbohnen zum Einmachen eines aufmerksamen Auges und einer vorsichtigen und kundigen Hand. Die vollkommensten Schoten bleiben von vornherein zur Saat hängen, die Bohnen zum Einmachen müssen ausgewachsen, fleckenlos, weich und saftig sein, weniger gute werden zum Kochen bestimmt. Sind die erstgepflückten Bohnen eingemacht, so richtet sich das Nachpflücken nach der Witterung und nach der Sorte. Man kann hierbei annehmen, daß Schwertbohnen, welche unter allen Bohnensorten zuerst ihre Weiche verlieren, bei großer Hitze ein über den andern Tag des Nachpflückens bedürfen; Salatbohnen entwickeln sich weniger schnell und bleiben länger weich.

Gemüse und Suppenkraut. Von Gemüsen, welche hauptsächlich für den Winter bestimmt sind, z. B. verschiedene Kohl- oder Kappussorten, Sellerie, Porrée 2c. muß das Beste geschont und das weniger Gute zunächst verbraucht werden, weil letzteres durch längeres Aufbewahren mehr und mehr verliert. Verläßt man sich hierbei auf ein Dienstmädchen, so kann man gewöhnlich darauf rechnen, daß das Beste zuerst aus dem Garten gebracht wird. So auch ist es nothwendig, daß man im Winter häufig den Gemüsevorrath nachsieht, damit das etwa Angefaulte zuerst in die Küche kommt.

24. **Sortiren der Kartoffeln, starkes Auskeimen zu verhüten und einen ergiebigen Ertrag zu bewirken.** Man unterlasse

nicht, die Kartoffeln nach dem Einernten oder Einkaufen nach Abschnitt: „Gemüsekeller" Nr. 1, in drei Größen zu sortiren. Die dickste Sorte eignet sich besonders zu Kartoffelpfannkuchen, zu Kartoffelbrei und durchgetriebener Kartoffelsuppe, die Mittelsorte zu abgegossenen und gestovten Kartoffeln und die kleinste Sorte zum Braten. Diejenigen, welche nicht gut zu schälen sind, können, wo kein Vieh gehalten wird, mit der Schale weich gekocht und entweder zu Kartoffelsalat verwandt, oder in Scheiben geschnitten und gestovt, oder sehr rein gewaschen und mit der Schale ganz klein gestampft, beim Einmengen des Schwarzbrods benutzt werden, wodurch solches sogar sehr an Geschmack gewinnt.

Bekanntlich verlieren die Kartoffeln durch das Keimen oder Auslaufen bedeutend an Gehalt und geht dadurch sowohl der beste Geschmack, als auch ein großer Theil der Keimkraft verloren. Um diesem vorzubeugen, lasse man die Kartoffeln Ausgangs Februar bis Mitte März auf eine andere Stelle schaffen, wobei die etwa schlecht gewordenen ausgesucht werden müssen. Kann man zu dieser Zeit den zum Pflanzen bestimmten Kartoffeln selbstredend, wenn kein starker Frost mehr zu befürchten ist, auf dem Speicher einen Platz geben, so wird man sich überzeugen, daß das Pflanzen von also welk gewordenen Kartoffeln, und wären sie auch gänzlich zusammengeschrumpft, eine viel ergiebigere Ernte bringt, als wenn sie aus dem Keller in vollem Saft in die Erde gebracht werden.

25. **Kaffee-Surrogate.** Roggen-Kaffee hat häufig einen unangenehmen Beigeschmack, weshalb von vielen Hausfrauen andere Surrogate den Vorzug erhalten. Jener Beigeschmack aber hängt einzig und allein von einer mangelhaften Zubereitung ab. Wird derselbe bei pünktlicher Ausführung nach folgender Vorschrift gemacht, mit gutem ausländischem Kaffee vermischt und kochende Milch dazu gegeben, so erhält man nicht nur ein wohlfeiles und gesundes, sondern auch ein wohlschmeckendes Getränk. Der Roggen wird durch Auslesen von Schmutz und den schlechten Körnern gereinigt und gut gewaschen, indem man ihn in warmem Wasser zwischen den Händen reibt und so dreimal wäscht. Darnach wird derselbe mit kaltem Wasser reichlich bedeckt und auf's Feuer gestellt, gerade ½ Stunde gekocht und auf einen Durchschlag geschüttet, der zum Zusammenhalten der Körner mit einem reinen Tellertuche ausgelegt ist. Dann wird der Roggen auf Horden dünn ausgebreitet und neben dem Herde oder in der Sonne getrocknet. Zur Zeit wird derselbe wie Kaffee sehr gleichmäßig gebrannt. Vom richtigen Grad des Brennens aber hängt hauptsächlich der reine und angenehme Geschmack ab; es gehört dazu Aufmerksamkeit und einige Uebung. Ist der Roggen zu hell, so erhält der Kaffee einen weichlichen unangenehmen Geschmack, zu dunkel

gebrannt, ist er übelschmeckend und trübe. Beim Gebrauch thut man den gemahlenen Roggen mit dem Kaffee zugleich in die heiß ausgespülte Kanne und läßt ihn gut ziehen; Kochen aber macht ihn trübe und benimmt den guten Geschmack. 2 Theile Kaffee und 1 Theil Roggen gibt einen ganz wohlschmeckenden Kaffee; zu gleichen Theilen wird man ihn auch gut finden.

Ein nahrhaftes Surrogat von geschälter Gerste. Dieselbe wird, um die Mehltheile zu entfernen, gewaschen und getrocknet, etwas dunkler als Kaffeebohnen gebrannt, doch dürfen die Körner nicht schwärzlich werden. Das Brennen erfordert längere Zeit als das des Kaffees. Beim Gebrauch wird halb Kaffee, halb Gerste zusammen gemahlen, in einer heiß gemachten Kanne mit kochendem Wasser übergossen und zum Aufwallen auf eine heiße Platte gestellt. Ein solcher Kaffee ist bekömmlich und namentlich Allen, welche an Blutwallungen leiden, besonders zu empfehlen. Man gewöhnt sich bald daran, so daß der pure Kaffee nicht mehr vermißt wird. Nebenbei ist solch Surrogat eine erhebliche Ersparniß für den Haushalt.

Zubereitung der Runkelrübe als Kaffee-Surrogat. Die Runkelrüben werden sauber gewaschen, gereinigt, nochmals gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, getrocknet und bis zur gewünschten mittelbraunen Färbung wie Kaffeebohnen gebrannt, welches man durch Mahlen einiger Stückchen versuchen muß. Nach dem Brennen werden sie sogleich heiß gemahlen, wodurch solches viel schneller und leichter geschieht, dann in Steintöpfe gedrückt, zugebunden, die Jahreszahl darauf bemerkt und in der Vorrathskammer aufbewahrt, indem sie sich durch's Alter sehr verbessern.

Surrogat von dem Samen der Hagebutten. Die Körner der Hagebutten, welche beim Einmachen und Trocknen derselben als Abfall zu betrachten sind, werden braun gebrannt, gemahlen und eine Kleinigkeit davon dem Kaffee beigemischt. Da die wolligen Theile, mit welchen die Körner umgeben sind, beim Brennen zerfallen, so bedarf es vorher des Entfernens derselben nicht.

Teckebohnen-Kaffee. Die Tecke- oder Pferdebohnen liefern gleichfalls einen guten, gesunden Kaffee, welcher mit dem ausländischen Kaffee vermischt oder allein getrunken werden kann und besonders bei Anlage zur Wassersucht ungemein wohlthätig wirken soll. Es wird dazu die kleinste Sorte Pferdebohnen genommen, wie Roggen 10 Minuten gekocht und nachdem das Wasser kalt geworden, abgegossen. Dieselben werden dann nochmals gewaschen, getrocknet und wie Kaffee gebrannt. Da durch die Härte der Bohnen die Kaffeemühle sehr leidet, so ist es

rathsam, nach dem Brennen die Bohnen im Mörser etwas zu zerkleinern, wodurch zugleich das Mahlen erleichtert wird.

Mais-Kaffee. Die trockenen Körner werden (wie der Verfasserin berichtet wurde) wie Kaffeebohnen behandelt und entweder allein gebraucht oder mit anderem Surrogat vermischt.

Eicheln-Kaffee. Derselbe dient als tägliches Getränk hauptsächlich gegen Drüsenkrankheiten. Die Zubereitung ist folgende: Sobald die Eicheln reif geworden sind, werden sie gesammelt; die langen sind den runden vorzuziehen. Sie werden mit einem Messer von ihrer grünen Schale befreit und der Breite nach durchgeschnitten. Da man sie der Länge nach gespaltet findet, so ist dann jede Eichel in vier Stücke getheilt. So vorgerichtet, werden dieselben Abends mit kochendem Wasser bedeckt, am nächsten Morgen abgegossen und weil sie sehr zum Schimmeln geneigt sind, sofort in einem mäßig geheizten Ofen getrocknet. Sie werden darnach in einem Säckchen, trocken und luftig hängend, aufbewahrt und wie Kaffee gebrannt, wobei die Färbung weder zu hell, noch zu dunkel sein darf. Da sie inwendig nicht so rasch gebräunt werden, als es von außen geschieht, so breche man einige Stücke durch, um sie beurtheilen zu können. Es liegt darin eine große Zeitersparniß, die ganze Quantität nach einander zu brennen und zu mahlen. Der Kaffee wird dann, wie es beim Runkelrübenkaffee bemerkt ist, aufbewahrt.

26. **Zuckerschlagen und Zuckerreiben.** Das Schlagen des Zuckers geschehe auf einem großen reinen Papierbogen, welcher längere Zeit zu diesem Zwecke dienen kann, wenn man ihn jedesmal zusammengefaltet weglegt. Sollte der Zucker, wie es mitunter vorkommt, von außen etwas angeschmutzt sein, so schabe man solche Stellen mit dem Messer ab, schlage ihn in dicke Scheiben und diese in mäßig große, möglichst viereckige Stücke, was am leichtesten geschieht, wenn man die runde Seite nach unten legt. Hat man zum Zerkleinern eine Maschine, welche da, wo viel Zucker gebraucht wird, sehr empfehlenswerth ist, so wird derselbe so unter das Messer gehalten, daß regelmäßige, viereckige Stücke entstehen, was bei einiger Aufmerksamkeit nicht schwierig ist. Der Kasten und das Messer der Maschine werde nach jedem Gebrauch gut gereinigt und trocken an ihren Platz gestellt.

Beim Gebrauch eines Zuckermessers und Hammers werden die also vorgerichteten Stücke zuerst von einer, dann von der anderen Seite so durchgeschlagen, daß man ebenfalls viereckige Stücke erhält, größere oder kleinere, wie man es für gut findet. Mit den ansehnlichsten derselben fülle man die Gesellschafts-Zuckerdose, thue das Uebrige in einen Zuckertopf und halte ihn zugebunden unter Verschluß. Die unregelmäßigen Theile werden allein gehalten, um sie da zu verwenden, wo

es weniger darauf ankommt, der Abfall kann für den Küchengebrauch hingestellt werden.

Beim Zuckerreiben hält man, im Besitz einer Reibmaschine, den in große Stücke geschlagenen Zucker fest daran, während eine andere Person dieselbe dreht. Der geriebene Zucker werde in einen Steintopf gethan, mit Papier zugebunden, im Vorrathsschrank bewahrt und die kleinen Abfälle zu passendem Gebrauch hingestellt. Damit die Maschine in Ordnung bleibe, muß sie jedesmal gereinigt werden.

27. **Stoßen des üblichen Gewürzes zum Küchengebrauch.** Mit der Anwendung von ganzem Gewürz geschieht nicht selten ein wahrer Mißbrauch. Zwar erfordern Sülzen, Gelées und Blancmangers ganzes Gewürz, weil sie sonst unklar würden, für Suppen, Saucen und Fleischspeisen aber kann dasselbe sehr gut gestoßen werden. Solches vorräthig zu haben, dient zum sparsameren Verbrauch, indem man davon genau das Nöthige anwenden kann, was sich oftmals vorher nicht so genau bestimmen läßt; zugleich wird dadurch Zeit gespart und das häufige, unangenehme Geräusch des Mörsers in der Küche vermieden. Man stoße also einen beliebigen Theil von Gewürznelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüthe und Zimmet möglichst fein, Muskatnuß kann zur Zeit des Gebrauchs gerieben werden, fülle es in kleine Gläser mit weiten Halsöffnungen, wie man sie in den Apotheken mit gedrehten Holzstöpseln haben kann, klebe ein Streifchen Papier darauf, um den Inhalt zu bemerken, und stelle sie zu den kleinen Vorräthen in den Küchenschrank. Nebenbei wird im täglichen Leben auf eine sparsame Anwendung der ausländischen Gewürze aufmerksam gemacht; einestheils kann viel darin verbraucht werden, schlimmer aber ist es jedenfalls, daß sie erhitzend wirken und besonders schwachen Naturen, sowie auch der Jugend zum Nachtheil gereichen.

28. **Gutes Kartoffelmehl zu bereiten.** Im September und October enthalten die Kartoffeln das meiste Mehl. Um solches zu gewinnen, werden große Kartoffeln sehr rein gewaschen, geschält, wieder gut gewaschen, auf einem Reibeisen gerieben, mit vielem Wasser durchgerührt und solches auf einen Durchschlag geschüttet. Das Durchgelaufene rührt man vom Bodensatz los, läßt es durch ein Haarsieb in ein sauberes, irdenes Geschirr fließen und stellt es an einen Ort, wo kein Staub hinein fallen kann. Hat sich das Mehl gesenkt, so gießt man das Wasser davon ab, gibt frisches hinzu und rührt das Mehl vom Boden los. So wiederholt man das Abgießen des Wassers und Losrühren des Mehls so lange, bis das Wasser ganz klar erscheint. Dann gießt man es rein davon ab, läßt das Mehl etwas antrocknen,

schabt dasselbe mit einem scharfen Löffel fein ab und breitet es zum Trocknen auf flache Schüsseln oder auf dicke weiße Papierbogen aus. Ist das Mehl beinahe trocken geworden, so wird es mit einer Tortenrolle oder in Ermangelung mit einem Löffel fein gerieben und vollends trocken gemacht. Das Trocknen aber darf des Staubes wegen nicht am Ofen geschehen.

Von dem zurückgebliebenen Reibsel kann man unter Beimischung von einigen Eiern und in Milch gekochtem Weißbrod oder Mehl und Milch nebst Salz die beliebten Kartoffelpfannkuchen backen. Auch kann dasselbe zum Backen von Schwarzbrod beim Einmengen benutzt werden.

29. **Senf zu machen.** Feinstes Senfmehl, halb gelbes, halb braunes (am vorzüglichsten englisches, doch nicht überall zu haben), wird mit Zucker, etwas Salz und Essig gerührt, wo möglich am Tage vor dem Gebrauch, weil der Senf dadurch an Wohlgeschmack gewinnt. Möchte derselbe zu stark nachgedickt sein, so macht man den nöthigen Zusatz von Essig.

30. **Schneiden des Schwarzbrodes.** Zum glatten Schneiden des Brodes gehört ein scharfes, stählernes Messer, welches zu keinem andern Zweck gebraucht werden darf und jedesmal eben gestrichen werden muß. Das Brod darf nach dem Backen erst angeschnitten werden, nachdem es einige Tage im Keller gelegen hat, wodurch auch die Rinde das Spröde verliert. Frisches Brod ist sehr unprofitlich, doch was schlimmer, der Gesundheit höchst nachtheilig. Sollte man aber genöthigt sein, dasselbe schon am andern Tage anzuschneiden, so lege man es über Nacht in ein mit Salzwasser getränktes Tuch, wodurch es sich besser schneiden läßt; zuerst macht man einen Schnitt durch die Mitte des Brodes und schneidet nun regelmäßige Schnitten ganz glatt, und grade bis zur Mitte hin, davon ab, zuerst von der einen und dann von der andern Seite, so daß das Stück glatt und in Ordnung bleibt. Selten aber kann man auf ein gutes Brodschneiden rechnen, wenn die Hausfrau nicht strenge darauf hält.

31. **Angelaufene Caraffen und schmierige Flaschen rasch sonnenklar zu spülen.** Ein Mittel, welches die Anwendung von Eierschalen, Strohpapier, Brennnesseln, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln, sogar Salzsäure, ganz überraschend übertrifft, besteht darin, daß man Sägemehl und etwas warmes Wasser in die Flasche bringt, tüchtig schüttelt und klar nachspült. Bei schmierigen Flaschen ist eine zweimalige Anwendung nothwendig.

32. **Behandlung der Flaschen und Krüge zum Abziehen von Wein und Bier.** Wenn die Flaschen und Krüge, wie in

„Bemerkungen für die Küche" erwähnt worden, nach jedem Gebrauch zweimal mit Wasser geschüttelt sind, ehe sie in den Keller gebracht werden, so ist das Spülen vor dem Abziehen eine wahre Kleinigkeit, während es sonst viel Zeit und Mühe erfordert. Vor dem Spülen sehe man nach, ob Korkstopfen in den Flaschen und Krügen sind, um sie herauszuschaffen. Es kann dies zur Noth mittelst der Schlinge eines dünnen Bindfadens geschehen, die man hinein bringt, den Kork damit zu fassen sucht und ihn herauszieht. Doch erfüllt man viel rascher und ohne Mühe seinen Zweck durch Anwendung eines Korkeisens, welches aus einem schmalen dünnen, platten Eisen besteht, dessen Ende hakenförmig gebogen ist. Möchten die Flaschen nicht sogleich nach dem Gebrauch ausgespült sein, dann stelle man ein niedriges Faß unter eine Pumpe, lege die Flaschen vorsichtig hinein und lasse es voll Wasser fließen, um sie zu füllen. Damit sich die Unreinigkeit besser löse, bleiben sie 12 Stunden im Wasser liegen, wo man sie dann tüchtig schüttelt, zweimal mit reinem Wasser ausspült und auf das obere Ende in einen Korb stellt. Vor dem Reinigen mit Bleischrot kann nicht genug gewarnt werden, indem leicht einige Körner zurückbleiben und höchst nachtheilige Folgen für die Gesundheit herbeiführen können.

Das Reinigen der Krüge geschieht ebenso; doch muß man nachsehen, daß kein Krug, worin Oel oder ein übelriechender Inhalt gewesen ist, sich darunter befindet. Nach dem reinen Spülen müssen die Krüge noch mit heißem Wasser ausgebähet werden, wobei man sie aber weder auf einen steinernen Fußboden, noch auf den Spülstein stellen darf, weil sie dadurch Sprünge erhalten, auch muß man sie vorerst mit etwas heißem Wasser durch Schütteln erwärmen. Alles dieses aber wird durch bemerktes Ausspülen nach dem Gebrauch überflüssig.

33. **Korkstopfen zum Abziehen des Weins und Biers.** Gute feste Körke und dichtes Zumachen der Flaschen oder Krüge ist zum Erhalten des Getränks unerläßlich. Man suche daher keinen Vortheil darin, schlechte Korkstopfen nochmals zu benutzen; wird durch einen solchen nur eine einzige Flasche Wein verdorben, welches so leicht geschehen kann, so geht mehr verloren, als eine große Anzahl neuer Körke kosten. Um aber gebrauchte, fehlerfreie Stopfen zu reinigen, schneide man die Stellen ab, woran sich noch Siegellack befindet, stelle sie mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer und lasse sie etwa 10 Minuten kochen, während man sie mit einem kleinen Besen von Birkenreis peitscht und unter dem Wasser hält. Darauf wird dasselbe davon abgegossen und die Körke nochmals auf gleiche Weise behandelt, wo sie dann nicht besser sein können.

Das Abziehen des Bieres erfordert fast noch größere Vorsicht,

als das des Weins; sind die Stopfen nicht vollkommen rein und die Krüge nicht äußerst sauber, so wird das Bier ungenießbar.

34. **Abziehen des Weins.** Vorab wird bemerkt, daß jüngere Weine während der Blüthezeit des Weines nicht auf Flaschen gezogen werden dürfen; auf ältere Weine aber hat die Blüthezeit gar keinen Einfluß.

Wenn der Wein in den Keller gebracht und bald auf Flaschen gezogen werden soll, so gebe man dem Fasse sogleich eine geneigte Lage und schlage den Hahn hinein, welcher vorher in kochendem Wasser ausgebähet sein muß. Nach einigen Tagen bohrt man eine kleine Oeffnung in den oben eingeschlagenen hölzernen Stopfen des Fasses, stellt eine reine tiefe Schale unter den Hahn und die Flaschen und Körke zur Hand. Beim Füllen der Flaschen lasse man den Wein darin herunter fließen und zwischen dem Korke und dem Wein einen fingerbreiten Raum. Sind ein halb Dutzend Flaschen gefüllt, so werden sie sogleich verkorkt, wozu man passende Korkstopfen wähle, welche in die Flaschen hinein gedreht werden. Das Zuschlagen des Stopfens muß demnächst vorsichtig geschehen, und zwar, indem die Flasche frei in der linken Hand gehalten wird; das Hinstellen derselben beim Zuschlagen hat ein Zerspringen zur Folge. Wenn der Wein nicht mehr ohne Stockung abfließt, lege man hinten unter das Faß ein Stückchen Holz, um demselben eine nach vorn geneigte Lage zu geben, und sollte der Wein dabei etwas getrübt werden, so lasse man ihm einige Stunden Zeit; andernfalls ziehe man den Rest sogleich auf Flaschen, lege diese aber allein hin, da der erst abgezogene Wein doch vielleicht klarer sein möchte. Beim Abziehen des Rothweins ist die letzte Flasche oft sehr trübe, es läßt sich solcher Wein aber sehr gut als Beize verwenden, wenn man Hammelfleisch wie Wildpret zu bereiten wünscht, wozu die Vorschrift in meinem Kochbuche mitgetheilt ist. Zum Versiegeln feiner Weine ist im Abschnitt: „Gemeinnütziges“ eine Vorschrift zu finden.

Danach werden die Flaschen vorsichtig in einem starken Korbe in den Keller getragen und daselbst an einem kühlen und dunkeln Ort etwas nach vornhin geneigt hingelegt, so daß zwischen dem Stopfen und dem Wein kein leerer Raum bleibt; eine Unterlage von Sand aber ist zu vermeiden. Um den Flaschen die nöthige feste Lage zu geben, lege man, falls sie seitwärts keinen Halt haben sollten, an beiden Seiten ein genügendes Stück Holz; man kann mehrere Reihen Flaschen aufeinander legen.

Wie trüb gewordener Wein geschönt werden kann, ist im Abschnitt: „Gemeinnütziges“ mitgetheilt.

35. **Abziehen des Biers.** Solches geschieht wie das Abziehen des Weines, auch halte man die Krüge etwas schräg, so daß das Bier seitwärts darin herunter fließe, wodurch weniger Schaum entsteht, und lasse sie so lange offen, bis der Schaum zergangen ist. Man gießt dann aus einem Krug die übrigen so weit voll, daß ebenfalls ein kleiner leerer Raum zwischen Bier und Kork bleibt. Bei stark moussirendem jungem Bier müssen die Krüge oder Flaschen aufrecht gestellt werden, weil sonst die Körke abfliegen würden; im Uebrigen lege man die Krüge oder Flaschen hin.

36. **Auslaugen eines neuen Fasses.** Das Faß werde ganz mit kochendem Wasser angefüllt und zugedeckt, nach Verlauf von 2 Stunden, also noch warm, daraus entfernt, tüchtig ausgescheuert und ausgewaschen, wo es dann zu jedem Gebrauch fertig ist. Wenn man jedoch zum Auslaugen großer Fässer nicht für die erforderliche Quantität kochendes Wasser sorgen kann, so erreicht man auf folgende Weise seinen Zweck. Man füllt das Faß mit kaltem Wasser, läßt dieses 12 Stunden darin stehen und wechselt es mit frischem. Auf gleiche Weise geschieht das Wechseln des Wassers in 12stündigen Zwischenpausen noch zweimal. Das letzte Mal bleibt das Wasser 12 Stunden stehen, wo es dann wieder erneuert und nach Verlauf von nochmals 24 Stunden herausgegossen, das Faß mit heißem Wasser ausgewaschen und in der Luft getrocknet wird.

37. **Brennmaterialien und Bemerkungen über das Heizen.** Die Feuerung ist in jeder Haushaltung ein gar kostspieliger Artikel und verdient solche einer besonderen Beachtung, indem darin viel erspart werden kann, wie dies „Beiträge zum Vorbeugen verschiedenartiger Mißbräuche" näher bemerkt worden ist. Die wohlfeilste Feuerung ist in der Regel die, welche in der Gegend, wo man wohnt, vorzugsweise erzeugt wird, sei es Holz, Torf, oder Steinkohlen. Bei den ersteren dient das frühzeitige Einkaufen sehr zur Ersparniß, damit man zur Zeit des Gebrauchs im Besitz von trockenem Brennmaterial sei. Holzfeuerung ist die angenehmste, doch wird sie nur in holzreichen Gegenden nutzbar sein. Beim Ankauf derselben kommt es sehr auf die Auswahl des Holzes an, denn das wenig kostende ist nicht immer das wohlfeilste im Gebrauch. Zur Erzeugung einer gleichmäßigen und langdauernden Hitze ist hartes Holz das vortheilhafteste, in Fällen aber, wo man rasch eine starke Hitze hervorzubringen wünscht, ist weiches vorzuziehen. Man thut wohl, sich den jährlichen Bedarf an Brennholz zu zwei verschiedenen Zeiten, womöglich grün zu beschaffen, das für den Sommer im Februar, das für den Herbst, Winter und Frühjahr im Mai und Juni, indem bekanntlich das grüne Holz viel wohlfeiler ist, als trocknes

und leichter gespalten werden kann, also weniger Arbeitslohn erfordert. Man lasse solches in 1½ Fuß (47 Centim.) lange Stücke sägen, spalten, kleinhauen, und an einen Ort bringen, wo es vor Regen geschützt, aber der Luft ausgesetzt ist. Das abfallende Reisig wird in kurze Stücke gehauen, in kleine Bündel getheilt, mit dünnen Strohseilen zusammengebunden und gleichfalls unter Dach gebracht. Es dient dieses neben dem Gebrauch zum Anlegen des Feuers, um rasch eine starke Hitze zu bewirken.

Das im Februar gehauene Holz kann vom Juni an gebraucht werden, wo es den gehörigen Grad von Trockenheit erlangt haben wird. Bei feuchtem Holze wird die Heizkraft in höherem Grade vermindert, indem ein großer Theil der sich entwickelnden Wärme von der Feuchtigkeit in Dünste verwandelt wird und also verloren geht. Zur Ersparniß des Holzes gehört ebenfalls ein gehöriges Zerkleinern; wird das Holz in dicken Stücken in's Feuer geworfen, so setzt es weniger Wärmestoff ab. Zum Kochen sind die härteren Holzarten am besten, da sie, ohne gar zu stark zu flammen, eine gleichmäßige Hitze bewirken.

Was die Torfheizung betrifft, so ist zur Ersparniß bei derselben besonders darauf zu sehen, daß der Torf fest und trocken sei; je härter und fester derselbe, desto sparsamer ist der Verbrauch. Beim Verkauf wird häufig großer Betrug damit getrieben, indem das Füllen der Körbe oftmals so geschieht, daß eben so viel leerer Raum als Torf darin enthalten ist; auch muß man beim Hereintragen die Körbe notiren. Wenn man Gelegenheit hat, denselben von bekannten redlichen Leuten zu kaufen, so bezahle man ihn lieber etwas theurer und man hat ihn dennoch wohlfeiler.

Endlich ist bei der Steinkohlenheizung zu bemerken, daß die Backkohle die beste ist. Die gute Qualität ist an ihrem Glanz zu erkennen; je matter und eisenartiger sie erscheint, desto schlechter und unreiner wird man sie finden. Zum guten Brennen der Steinkohlen gehört, daß sie nicht längere Zeit der Luft ausgesetzt werden, weil sie sonst verwittern und an Heizkraft verlieren. Der Steinkohlengrus muß gehörig mit Wasser durchmengt werden; trocken gebraucht, fällt er durch den Rost, ohne seinen Zweck zu erfüllen. Die gröberen Theile der Asche, deren bei einem zu weiten Rost sich viele vorfinden, können bei hohen Kohlenpreisen mittelst eines Drahtsiebes von der feineren Asche gesondert werden, wo sie dann, mit guten Kohlen und Wasser vermengt, nochmals zu gebrauchen sind. Die abgelagerte Asche ist bei schwerem Boden ein vorzügliches Düngmittel und kann auch bei leichtem Boden zu Compost verwandt werden. Zur Ersparniß der Kohlen darf das Feuer

nicht zu sehr ausbrennen, es muß vielmehr regelmäßig nachgelegt werden und zwar in die Mitte des Ofens. Das Stochen muß größtentheils von unten herauf, nur dann oben geschehen, wenn das Feuer hohl brennt, wie es bei Backkohlen der Fall ist. Vor dem Nachlegen thut man wohl, zuweilen mit dem Stocheisen durch alle Gleise des Rostes zu ziehen, um dieselben von der Asche zu reinigen; sollten sich Schlacken vorfinden, so muß man sie herausnehmen, damit der Luftzug nicht gehemmt werde, ohne welchen das Feuer nicht brennen kann.

Auch sorge man für trockenes Material zum Anlegen des Feuers. Folgendes kann dazu gebraucht werden: Hobelspäne der Tischler und Böttcher, Späne von Tannen und Fichten, welche auf Bauplätzen zu haben sind und ganz fein zersplittert werden müssen, Lohkuchen, Bündchen von Haidekraut, die von armen Leuten gern den Sommer hindurch da wo sie zu haben sind, für einen angemessenen Preis gebracht werden, ferner die wilde Kastanie (Roßkastanie), besonders auch Ginster und die Zapfen und Nadeln der Tannen und Fichten, welches Alles in trockener Jahreszeit beschafft, in einer Speicherkammer im Verschluß gehalten und davon herausgegeben werde, weil sonst der größte Vorrath bald verschwindet.

Zum baldigen Erwärmen eines Zimmers gehören auch lange Ofenröhren; kurze Ofenröhren führen die Feuerluft zu rasch in den Kamin. Je länger aber die Röhren sind, desto öfterer bedürfen sie des inwendigen Reinigens, noch mehr, wenn Krümmungen in den Röhren vorhanden sind, indem durch Ansetzung von Ruß die Hitze des Ofens geschwächt und der Luftzug gehemmt wird. Ein Schieber in der Röhre sollte niemals fehlen und doch findet man ihn in einigen Gegenden gar nicht üblich. Derselbe hat nicht nur den Zweck, in dieser Beziehung Feuersgefahr zu verhüten, indem man bei zu starkem Feuer im Ofen durch ein Zuschieben augenblicklich den Zug hemmen kann, sondern es läßt sich dadurch auch das Feuer reguliren und länger erhalten. Um das Rauchen der Ofenröhre zu verhindern, lasse man jedes obere Röhrenstück das untere umfassen und alle Fugen gut verkitten. Auch darf beim Setzen eines Ofens die Röhre nicht über 2 Zoll (5 Centim.) in den Schornstein geführt werden; das zu weite Hineinschieben in den Schornstein ist oft die einzige Ursache, daß ein Ofen nicht zieht. Bei Anlegung von Lagerröhren müssen solche zur Beförderung des Zuges sich stark heben.

Bemerkungen und Rathschläge für die Küche.

1. **Sprungherd.** Man hört nicht selten darüber klagen, daß ein neuer Spar= oder Sprungherd schon in der ersten Zeit gesprungen ist. Um dieses möglichst zu verhüten, muß derselbe während der ersten 8 — 14 Tage schwach geheizt und nach und nach an stärkere Hitze gewöhnt werden, wo man dann vor solchem Uebelstande sicherer sein wird. Darum ist zu rathen, den Backofen in der bemerkten Zeit, damit man nicht genöthigt sei, stärker zu heizen, weder zur Zubereitung von Braten, noch zum Backen zu gebrauchen. Nebenbei sei bemerkt, daß man, wenn ein Wasserkessel am Herde angebracht ist, während Kuchen oder Weißbrod im Backofen sind, kein kaltes Wasser zugießen darf, weil durch die plötzliche Abkühlung des Backofens das zu Backende mißräth.

2. **Neue eiserne Töpfe auszukochen und blank zu machen, auch rostige zu reinigen.** Der zu reinigende Topf wird bis oben hin mit warmem, vorher gemessenem Wasser gefüllt und an einen Ort gestellt, wohin weder Kinder, noch Hausthiere kommen. Dann gieße man zu 8 Maaß (9 Liter) Wasser für 1 Sgr. Vitriolöl aus einer Färberei gleichmäßig darüber, worauf dasselbe nach kurzer Zeit, ohne daß es mit dem Feuer in Berührung gebracht wird, stundenlang am Sieden bleibt. Nachdem das Wasser 48 Stunden gestanden hat, wird der Topf ausgewaschen, mit Kartoffelschalen gefüllt, wenn solche ganz weich gekocht sind, wieder gereinigt und auf gleiche Weise das Kochen von Kartoffelschalen oder Kartoffeln so lange fortgesetzt, bis solche nicht mehr schwärzlich erscheinen. Hierbei sei bemerkt, daß die erst gekochten Schalen nur für den Düngerfall tauglich sind, demnächst können sie für's Vieh gebraucht werden. Darnach wird der Topf gereinigt, mit Fett ausgestrichen und einen Tag hingestellt. Durch solche Behandlung werden die Töpfe inwendig nicht nur sehr rein, glatt und glänzend, sondern es wird dadurch zugleich das Weißkochen der Speisen bewirkt.

Das Blankmachen neuer eiserner Töpfe von außen, geschieht dadurch, daß man sie vorab mit Bimsstein glatt abreibt. Dann werden dieselben mit in wenig Wasser aufgelöster Soda, Sand und Seife tüchtig gescheuert, warm abgewaschen, getrocknet und darnach mit feiner heißer Steinkohlenasche nochmals gescheuert. Diese Behandlung wird so lange wiederholt, bis die Töpfe glänzend erscheinen, wo dann solche, die täglich gebraucht werden, wöchentlich gescheuert werden müssen.

3. **Irdenes Kochgeschirr.** Das oberländische irdische Kochgeschirr zeichnet sich vor dem übrigen durch viel größere Dauerhaftigkeit

aus. Man erkennt es an der rauhen unteren Fläche und am Klang. Je heller beim Anschlagen der Ton und je leichter die Waare, desto besser ist sie. Das bunzlauer Kochgeschirr ist von gleicher Dauer und da man die Töpfe in allen Größen haben kann, so ist es zum Kochen und Braten kleinerer Portionen ganz besonders zu empfehlen. Das stärkere ist unten rauh und das mit einem Absatz versehene vorzugsweise für's Kochen und Braten eingerichtet; doch taugt zu letzterm Zwecke das mit einer Düte versehene nicht, weil dadurch zu viel Dämpfe verloren gehen. Aus diesem Grunde sehe man beim Ankauf auf fest schließende, nach oben hin gewölbte Deckel; die nach unten gebogenen, sind unzweckmäßig. Die Flamme aber verträgt das bunzlauer Geschirr nicht.

Damit man von solch einem Topfe längeren Gebrauch habe, stelle man denselben mit kaltem Wasser gefüllt in ein Gefäß, gieße so viel Wasser hinein, daß es den Topf bedeckt und lasse ihn 48 Stunden darin stehen. Dann fülle man ihn mit frischem kalten Wasser und gebe dem Topfe drei Tage lang einen Platz hinten auf dem Herde, wo das Wasser langsam erhitzt, vor dem Kochen erhalten wird. Der Topf ist dann zum Gebrauch fertig.

4. **Topfdeckel.** Für kleinere Haushaltungen sind bunzlauer oder andere gute irdene Topfdeckel sehr passend, indem sie durch Abwaschen mit heißem Wasser schnell gereinigt werden können, wenig kosten und bei einiger Aufmerksamkeit langen Gebrauch gewähren. Um sie sauber zu erhalten, lasse man sie wöchentlich einmal nebst den übrigen irdenen Geschirren mit etwas in kochendem Wasser aufgelöster Soda und Sand scheuern, dann abwaschen und abtrocknen.

5. **Uebermangansaures-Kali.** Es kommt nicht selten vor, daß frisches Fleisch bei großer Hitze schon nach wenigen Stunden, gebratenes und gekochtes Fleisch in einer Nacht sich verändert, was ein nicht frischer Geruch beweist. Nicht weniger finden wir beim Wildpret, wenn schon etwas haut gout eingetreten ist, was Manche an demselben lieben, daß solches dann rasch zu viel wird. Um nun dem veränderten Fleische den Geruch zu benehmen und für den Gebrauch herzustellen, nehme man eine die Fleischmasse bedeckende Quantität Wasser, gebe so viel Uebermangansaures-Kali hinein, daß das Wasser eine schöne, stark rosige Färbung annimmt, lege das rohe oder gebratene oder gekochte Fleisch so lange hinein, bis die Flüssigkeit sich entfärbt. Möchte der Geruch bis dahin nicht ganz entfernt sein, so wiederhole man das Verfahren mit etwas mehr Zusatz von Kali. Dann spüle man das Fleisch mit klarem Wasser nach, und man wird weder üblen Geruch,

noch üblen Geschmack mehr finden. Gekochtes Fleisch muß selbstredend durch geeignete Zuthaten von neuem zugerichtet werden.

Auch beim Wurstmachen ist das Uebermangansaure-Kali ein ausgezeichnetes Mittel, die gut gereinigten Därme rasch von ihrem üblen Geruch zu befreien. Man verfahre damit nach vorhergehender Angabe.

In England soll sich das Kali häufig auf Toiletten befinden, da es durch Ausspülen des Mundes den üblen Athem, wie jede üble und krankhafte Ausdünstung, ohne dem Gesundheitszustand zu schaden, entfernt.

6. **Uebrig gebliebene Speisen** stelle man nicht in den Schüsseln hin, worin sie aufgetragen werden, da solche leicht zerstoßen werden können und beim nächsten Gebrauch fehlen würden. Doch ist zu diesem Zweck vor schlechtem irdenen Geschirr zu warnen, da die Glasur giftige Theile enthält. Sehr passend sind hierzu bunzlauer Geräthe; man sollte es nicht daran fehlen lassen.

7. **Der Küchenzettel.** Zur Erleichterung und Annehmlichkeit für die Hausfrau dient es, den Küchenzettel für mehrere Tage im voraus zu machen und denselben aufzuzeichnen. Auch kann sie gerade dadurch besser für nöthige Abwechselung der Speisen sorgen und Reste zweckmäßiger verwenden. Hinsichtlich der Wahl der Speisen sollte man bei der Zusammenstellung so viel als möglich Rücksicht auf das Bekommen nehmen, also darauf sehen, daß die Speisen sich mit einander vertragen.

In bescheidenen Verhältnissen ist es rathsam, daß die junge Hausfrau die Kosten vorkommender Gerichte berechnet und das Mehrkostende einer Speise das nächstemal auszugleichen sucht. Das Bereiten feiner Backwerke und eingemachter Früchte wird sie sich versagen müssen; der Mehrzahl der Männer ist ohnehin ein gutes Stück Fleisch lieber als feine Bäckereien. Hinsichtlich des Einkochens von Früchten machen indessen gute Preißelbeeren und Fruchtsäfte, als: Himbeeressig, Himbeer-, Johannisbeer- und Kirschsaft, eine Ausnahme, um sie in Krankheiten zu haben. Erstere sind magen- und unterleibstärkend und bei gastrischen Zuständen höchst heilsam; letztere mit Wasser vermischt, machen bei leichten Fieberanfällen oft alles Andere entbehrlich.

8. Die junge Hausfrau suche beim Kochen in allem, was dazu dient, sei es Kartoffeln, Gemüse, Fleisch oder was es übrigens an Lebensmitteln sein möge, ein gewisses Maß zu gewinnen. Doch läßt sich dieses nicht mit einem Male erlangen, es gehört vielmehr dazu ein aufmerksames Ermessen, vielleicht ein Abnehmen oder ein Zugeben, wobei sie jedoch ihren eigenen Appetit nicht als maßgebend betrachten darf. Männliche Personen, sowie die Jugend in der Zeit des Wachsens, be-

dürfen stärkerer Portionen, vielmehr noch ist dieses bei der arbeitenden Klasse der Fall. Die Hausfrau darf bei einem passenden Maße sicher sein, daß Jeder gesättigt wird, ohne daß, wie es oftmals geschieht, große Ueberreste bleiben und verkommen. Jedoch ist es besser zu reichlich, als zu wenig. Der Verbrauch von Kartoffeln werde nach dem größeren oder kleineren Vorrath eingerichtet. Bei einem zu den übrigen Gemüsen verhältnißmäßig kleinen Vorrath von Kartoffeln ist es nothwendig, sogleich im Anfang die Eintheilung darnach zu machen, also weniger Kartoffeln als Gemüse zu gebrauchen und überhaupt seltener Kartoffelspeisen auf den Tisch zu bringen. Uebrigens liefern bei mittelmäßigen Preisen Kartoffeln die billigsten Speisen.

9. **Zum Kochen guter Fleischsuppen** ist es eine Hauptsache für einen verhältnißmäßig großen, mehr hohen als weiten Topf mit fest schließendem Deckel zu sorgen. Man nehme nach der Personenzahl zu dem bestimmten Stück Fleisch ein bestimmtes Maß von Wasser an. Das Fleisch lege man — es möchte denn blutig sein — nicht zum Ausziehen in's Wasser, wasche solches nur ab, thue es mit dem nöthigen Salz in kochendes Wasser und schäume es auf lebhaftem Feuer rasch ab, wodurch der Schaum besser hervortrit. Dann gebe man eine feingeschnittene Zwiebel hinein und dem fest zugedeckten Topfe eine Stelle auf der Herdplatte, wo die Suppe ununterbrochen langsam kocht. Ein Stückchen Butter mit einem Eßlöffel Mehl (je nach der Quantität weniger oder mehr) gelb gemacht und hinein gethan, es braucht nicht zerrührt zu werden, bewirkt einen angenehmen Geschmack. Durch zu starkes Kochen, so daß die Suppe bis unter den Deckel steigt und dieser abgenommen oder ein Löffel darunter gelegt werden muß, verdampft die meiste Kraft, was man zunächst durch den Geruch wahrnehmen kann. Noch schlechter wird die Suppe, wenn ein zu starkes Verkochen ein Nachgießen nöthig macht. Von einem kleinen Stück Fleisch eine kräftige Suppe kochen zu können, zeugt von einer aufmerksamen Köchin, doch würde dieses nicht möglich sein, wenn man hierbei nicht mehr auf die Qualität, als auf die Quantität Rücksicht nehmen wollte. Ein kleiner Teller gute Suppe ist besser, als eine doppelte Portion Wassersuppe, und kann man von einem Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) schierem Rindfleisch mit einem Zusatz von Liebig's Fleischextract beim Anrichten, für 6 — 8 Personen eine kräftige Suppe kochen.

10. **Ein schweres Weichkochen der Gemüse** ist häufig Folge von einem trocknen Sommer; im Uebrigen hat solches größtentheils seinen Grund darin, daß die Gemüse oftmals zu lange auf dem Feuer stehen, ehe sie zum Kochen gelangen. Um letzteres zu verhüten, muß das Wasser sowohl zum Abkochen der Gemüse, als auch wenn sie nicht

des Abkochens bedürfen, stark sieden, ehe sie damit in Verbindung gebracht werden. Zu dem Zweck thue man das Gemüse nicht auf einmal, sondern theilweise in den Topf, damit das Wasser nicht lange aus dem Kochen komme, wobei es jedesmal wieder stark sieden muß. Darum taugt es nicht, kaltes Wasser nachzugießen. Auch dient zum schnelleren Weichkochen der Gemüse das Salz erst, nachdem sie halb weich geworden sind, das Fett aber vor dem Hineinthun derselben dem Wasser beizufügen; daß sich letzteres nicht auf abzukochende Gemüse bezieht, ist selbstredend. Ueberhaupt hat das sofortige Hinzuthun des Fettes, das Vermeiden des Nachgießens von kaltem Wasser, ein gleichmäßiges, ununterbrochenes Kochen in einem fest verschlossenen Topf und große Reinlichkeit in den Kochgeschirren, sowie auch das gehörige Waschen und Spülen der Gemüse, den größten Einfluß auf den Wohlgeschmack und nicht weniger auf die Gesundheit. Ein gutes Gemüse muß nahrhaft gekocht, sehr weich und saftig, gehörig mit reinschmeckendem Fett und Salz verbunden und nicht breiig sein. Darum muß das Umrühren mit Vorsicht geschehen, bei zeitigem Hinzuthun und verhältnißmäßiger Anwendung von Fett und Salz bedarf es gar nicht des Umrührens. Der jungen Hausfrau ist zu rathen, sich ganz besonders im Kochen eines wohlschmeckenden Gemüses zu üben, es ist eine Hauptsache für den täglichen Tisch.

11. **Zum Erweichen von schwer weichkochenden Gemüsen**, sowohl eingemachte, als lang aufbewahrte frische Gemüse, z. B. Kohlrabi, Rüben, werfe man ein Stückchen Soda in's Abkochewasser, am besten bevor das Gemüse hineinkommt; wäre es versäumt, so kann es etwas später noch geschehen. Der Zweck wird dadurch bald erreicht, ohne daß man eine der Gesundheit schädliche Wirkung zu befürchten hätte. Darum kommt es auf das Verhältniß nicht so genau an, übrigens ist für vier Personen ein Stückchen Soda von der Größe einer kleinen Wallnuß hinreichend. Das Gemüse muß beim Abkochen in's kochende Wasser gethan werden.

12. **Hülsenfrüchte** werden dadurch schneller weich, daß man sie nicht nach früherem Brauch mit kaltem, sondern mit kochendem Wasser auf's Feuer bringt. Auch dienen nach dem Abkochen der Hülsenfrüchte einige klein geschnittene Zwiebeln zum schnelleren Weichwerden derselben. Im Uebrigen werden Hülsenfrüchte in einem glasirten eisernen Topfe gekocht, nimmer weich; auch ist die Glasur dem Weichwerden der Graupen hinderlich.

13. **Zum Weiß- und rascheren Weichkochen der Graupen** stelle man sie mit wenig kochendem Wasser und etwas Butter auf's Feuer und lasse sie langsam kochen, während zuweilen Wasser hinzu

gegeben wird. Dicke Graupen bedecke man zum Ausquellen über Nacht mit reichlichem Wasser.

14. **Den rothen Kohl schmackhaft zu kochen und demselben das Blähende zu benehmen**, wende man ein bunzlauer Kochgeschirr an, lege auf den Boden je nach der Portion 2 — 3 klein geschnittene Zwiebeln, gebe Wasser und Fett hinzu und wenn es kocht, den fein geschnittenen Kohl theilweise hinein, wobei das Wasser jedesmal kochen muß. Dann wende man mit dem Schaumlöffel das Unterste nach oben und lasse den Kohl eine viertel Stunde rasch offen kochen, streue nun das nöthige Salz darüber und koche ihn zugedeckt rasch weich. Darnach gebe man 1 — 2 Theelöffel Mehl seitwärts hinein, um die ziemlich eingekochte Brühe etwas zu binden, rühre dann ein Stückchen Butter, eine Prise Pfeffer, etwas Essig und Zucker durch, so daß der Kohl einen angenehmen süß säuerlichen Geschmack erhält. Auf solche Weise ist derselbe in einer Stunde weich und sehr bekömmlich. Das lange und langsame Kochen macht ihn unschmackhaft, Aepfel darauf gekocht, vermehrt die blähende Eigenschaft.

15. **Zu einer guten Zubereitung der Fleischspeisen** gehören neben nöthiger Aufmerksamkeit passende Geschirre, d. h. solche, die mit den Portionen des Fleisches in richtigem Verhältniß stehen, so daß das Fleisch einigermaßen darin schließt. Es hat dieses neben dem größeren Wohlgeschmack bei Braten zugleich den Zweck, daß viel weniger Butter oder Fett erforderlich ist. Auch muß, damit die Dämpfe nicht zu sehr verloren gehen, bei den Fleischspeisen, welche auf dem Herde gemacht werden, der Deckel fest auf dem Topfe schließen, weshalb es zweckmäßig ist, leichte Deckel mit einem Bolzen zu beschweren. Zum Braten von Kleinigkeiten, als Geflügel, Fricandelle u. s. w., ist vor Allem das bunzlauer Kochgeschirr zu empfehlen und wird hierbei auf Nr. 3 hingewiesen. Wenn solches zum Braten gelangt ist, muß eine starke Hitze vermieden werden, auch darf man nicht mit der Gabel in die Fleischspeisen stechen, weil dadurch Fett und Saft herauszieht, was einer guten Zubereitung hinderlich ist. Noch sei bemerkt, daß Geflügel milder und saftiger wird, wenn man die Butter zum Braten mit etwas Wasser versetzt und daß alle Braten dadurch milder werden, wenn man das Salz feingemacht dann erst darüber streut, wenn sie etwa die Hälfte der Zeit gebraten haben.

16. **Hasenbraten und Geflügel** sollten eigentlich nicht aufgewärmt werden, wünscht man es jedoch zu thun, so kann solches nur dadurch vor unangenehmem Geschmack bewahrt werden, daß man es in einem porzellanenen oder bunzlauer Geschirr, fest zugedeckt, so lange in kochendes Wasser stellt, bis es heiß geworden ist.

17. **Abfälle von einem rohen Schinken** nebst Schwarten können, nachdem sie mit heißem Wasser gut abgewaschen sind, am besten zu Graupensuppe mit Kartoffeln benutzt werden. Die Spitze gebrauche man statt Speck zu Saucen und Pfannkuchen. Das Bein, so weit das Fleisch sehnig ist, werde gekocht; übrigens ist zu rathen, solches vor dem Räuchern abzuhauen und frisch Gebrauch davon zu machen.

18. **Fleischbrühe von gekochtem Schinken,** Rauch= und Pökelfleisch, welche viel Kraft enthält und also besonders gut zu gebrauchen ist, namentlich zu Graupensuppe, auch zu eingemachtem Gemüse für den Dienstbotentisch, darf nicht in eisernen Töpfen, unter keiner Bedingung in kupfernen Kesseln hingestellt werden, wie das mitunter vorkommt. Ersteres ist der Gesundheit nachtheilig, Letzteres kann durch Entwickelung des giftigen Grünspans leicht den Tod zur Folge haben. Die bemerkte Brühe werde in einem Steintopf kühl und offenstehend, im Sommer nicht über zwei Tage aufbewahrt. Wünscht man noch einen Tag länger Gebrauch davon zu machen, so muß sie am zweiten Tage durch Aufkochen und Abschäumen vor Verderben geschützt werden. Das abgefüllte Fett wird, nachdem die Brühe darunter entfernt ist, mit Wasser aufgekocht und nach dem Kaltwerden letzteres abgegossen.

19. **Gelb gewordene Fettwürfel** von ausgebratenem Rindernierenfett, sogenannte Schreven, sind eine vorzügliche Beimischung zu Fricandellen von gekochtem oder gebratenem Fleisch; auch sind sie in Kartoffelsuppe zu verwenden.

20. **Abfälle von Schwarzbrod** nebst der Unterkruste lassen sich beim Selbstbacken desselben dadurch sehr zweckmäßig benutzen, daß man sie 12—24 Stunden vor dem Einmengen mit kochendem Wasser reichlich bedeckt und, wenn sie völlig durchweicht sind, klein gerieben mit der Brühe zum Anmengen benutzt, wodurch das Brod sogar an Geschmack gewinnt.

21. Um **gekochte Eier** zum Butterbrod oder Senfeier glatt aus der Schale und ansehnlich auf die Tafel zu bringen, schneide man mit einem Messer die Schale der Länge nach ringsum ein, das Ei durch und nehme es sodann mit einem Eßlöffel heraus.

22. **Zum Ausdünsten von Kuchen** sind, wenn sie aus dem Ofen kommen, statt Einleger, Unterlagen von Korbgeflechte gleich einer flachen Schüssel ohne Rand sehr zweckmäßig.

23. **Beim Schneiden der Kuchen** steht die Größe der Stücke mit der Qualität in Verbindung, auch ist die Personenzahl zu berücksichtigen. Von feinen Kuchen, ganz besonders, wenn man einen zweiten vorangehen läßt, richtet man die Stücke zierlicher ein. Bei solchen schneide man mit einem scharfen Messer zuerst ein rundes, nicht zu

kleines Mittelstück, was am besten durch Auflegen eines Näpfchens geschieht, selbstredend kann nur außerhalb des Gastzimmers die Rede davon sein. Dann theilt man den also entstandenen Kranz in ganz gleichmäßige Stücke. Obstkuchen schneide man in breite Streifen und theile sie schrägwinklig in größere Stücke.

24. **Petersilie zu ziehen.** In Ermangelung eines Gartens, säe man im Februar, bei Versäumniß anfangs März in einen nicht zu kleinen Blumentopf in gute Mistbeeterde oder in eine Mischung von kurzem Rindvieh- oder Pferdedünger, Erde und Sand krause Schnittpetersilie, streue etwas Erde darüber, stelle den Topf bis zum Keimen in die Nähe des Ofens, dann an ein Blumenfenster gegen Süden und halte die Erde feucht, indem man etwas Wasser darüber sprengt. Man kann sich dann schon früh und zu jeder Zeit mit einigen Blättern aushelfen. Im Herbste pflanze man einige Petersilienwurzeln in einen Blumentopf, um im Winter Gebrauch von den Blättern zu machen. Nicht selten findet eine Verwechselung der Petersilie mit dem giftigen Schierling statt. Es ist daher zu rathen, nur krause Petersilie zu säen. Uebrigens unterscheidet sich der Schierling von der Petersilie durch seine dunkelgrüne Farbe und seinen eigenthümlichen Geruch.

25. Wenn beim Gebrauch von Eidottern das Eiweiß zurück bleibt, kann solches einige Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt und zu einer kalten Speise benutzt werden.

26. **Um bei großer Hitze gekochte Kaffeemilch,** ebenso Brühe von gekochtem Schinken, Rauch- und Pökelfleisch vor schnellem Verderben zu schützen, stelle man beides offen an den kältesten Ort und bringe es nach Verlauf von etwa 12 Stunden nochmals zum Kochen.

27. Wenn eine **Milchspeise** in einem eisernen Topfe gekocht ist, erhält die nächstfolgende Speise häufig eine unreine Farbe, man lasse daher vorab in solchem Topfe Wasser und Weizenkleie eine Weile kochen.

28. **Feldsalat.** Wenn auf dem Markt Feld- oder Kornsalat für mehrere Abende gekauft wird, so ist zu rathen, mit einem Male die ganze Portion zu verlesen und den übrigen Theil in einem Steintopfe offen in den Keller zu stellen. Auf solche Weise wird viel Zeit erspart und es ist zugleich derselbe viel milder.

29. **Harter, rauher oder schon durchgewachsener Kopfsalat** ist bei der besten Zubereitung doch ein schlechtes Essen. Besser ist es, solchen als Gemüse zu bereiten und beim Abkochen ein Stückchen Soda anzuwenden.

30. **Verzierung der Speisen beim Anrichten.** Eine gute Zubereitung der Speisen erhält nur durch ein gefälliges Anrichten ihren vollen Werth. Dazu gehört bei kalten Schüsseln eine hübsche Rand-

verzierung und eignet sich besonders krausblätterige Petersilie dazu. Sehr freundlich machen sich kleine Blümchen dazwischen, vor allem sind die Blüthen der Bourage (Gurkenkraut) eine schöne Verzierung, welche über Salat gelegt, mit gegessen werden kann.

31. **Tafelsalz** muß vorab auf dem Ofen getrocknet werden, dann reibe man es in einem hölzernen Salzmörser möglichst fein, in Ermangelung desselben kann es auf einem saubern Küchenbrett mittelst eines Rollholzes geschehen.

32. **Beim Einkauf von Wintergemüse** rechne die Hausfrau bei den weißen Rüben auf einen Gebrauch bis gegen Ende des Jahres, wo sie ihren Geschmack verlieren. Weißer und rother Kohl (Kappus) sind zwar im ersten Monat nach dem Einernten am wohlschmeckendsten, doch sind sie bis Januar gut; im Februar aber erhalten sie schon einen faden Geschmack. Steckrüben (Unterkohlrabi) erhalten erst mit dem neuen Jahre ihren Wohlgeschmack, weshalb man sie nicht früher gebrauche. Gut aufbewahrt, behalten diese, sowie auch die gelben Wurzeln, bis zum Mai ihren Werth. Letztere sind, so lange sie ihren vollen Saft haben, fein geschnitten, mit einigen Kartoffeln gekocht oder dazu gegeben, am besten; späterhin möchte es vorzuziehen sein, sie in kleine Würfel geschnitten, mit feinschaligen, weißen Bohnen und einigen Kartoffeln zu kochen, wobei zuletzt etwas Mehl mit Essig und Pfeffer angerührt und durchgestovt wird.

33. **Gute, weichkochende Hülsenfrüchte** liefern für Winter und Frühjahr bei gesunder Verdauung ein nahrhaftes, sättigendes und wohlfeiles Essen; vielleicht giebt es kein Gemüse, was so wenig kostet, so wenig Fett bedarf, als die mit einigen Kartoffeln und reichlich Purrée oder Sellerie weich und sämig gekochten Bohnen- und Erbsensuppen. Um sie bei schwächerer Verdauung zu vertragen, dient, etwas gekochtes Obst folgen zu lassen. Auch Suppe von Gerste mit Kartoffeln, sämig gekocht, ist ein wohlfeiles, nahrhaftes und leicht zu verdauendes Essen.

34. **Eingemachte Faßgemüse** sind, mit Ausnahme von Sauerkraut, etwas schwer zu verdauen und in Beziehung auf sparsame Einrichtung für einen kleinen Haushalt nicht zu empfehlen. Bei einem größeren Hauspersonal aber kann zum Einmachen von Weißkohl, Bohnen, Stielmuß und weißen Rüben unbedingt gerathen werden, da dieses Alles eine angenehme Abwechselung und ein reichlicher Kellervorrath der Hausfrau ein Gefühl von Sicherheit gewährt. Zum guten Geschmack der eingemachten Gemüse gehört jedoch eine sorgfältige Behandlung, d. h. die größte Reinlichkeit in den Fässern, auch behalten sie dadurch einen frischeren Geruch. Das Nähere ist „Einmachen der Gemüse“. Nr. 1 mitgetheilt.

Die Fässer mit eingemachten Gemüsen werden gewöhnlich mit dem neuen Jahre angebrochen; doch würde es vielleicht zweckmäßiger sein, sich hierbei nach den übrigen Wintervorräthen zu richten. Hat man wenig frische Gemüse und reichlich eingemachte, so kann man schon anfangs Dezember anfangen, wöchentlich einmal davon zu gebrauchen.

35. **Preißelbeeren,** welche nicht mehr völlig ihren Saft haben, rühre man beim Gebrauch mit süßem Zuckerwasser etwas flüssig, sie gewähren dann mit Confect oder Zwieback gereicht, in heißen Tagen eine wahre Erfrischung.

36. **Zum bequemeren Gebrauch von grünem Schweizerkäse,** reibe man einen Theil desselben, fülle ihn in ein Fläschchen und stelle es verkorkt hin.

37. **Zum Pfannkuchenbacken** wende man ein dazu bestimmtes Messer an, weil Küchenmesser in der heißen Pfanne ihre Schärfe und nebenbei bald ihr Ansehen verlieren.

38. **Zum Rühren in heißem Fett** darf kein zinnerner Löffel gebraucht werden, weil derselbe durch Ablaufen schadhaft würde; ein eiserner ist dazu passend.

39. **Da silberne Theelöffel** beim Essen von Eiern jedesmal eine gelbe Färbung erhalten, so fand die Verfasserin, daß selbst in hochgestellten Verhältnissen zu solchem Zweck keine silbernen, sondern Löffel von Composition gebraucht wurden.

40. **Wärmen des Kaffee's.** Wenn man genöthigt ist, den Kaffee längere Zeit heiß zu halten, so gieße man ihn vom Satz in eine bunzlauer Kanne und stelle sie in einen Topf mit kochend heißem Wasser auf den Herd; kochen aber darf derselbe nicht. Um übrig gebliebenen Kaffee aufzuwärmen, gieße man ihn sofort nach dem Gebrauch vom Satz ab und mache ihn auf bemerkte Weise heiß; durch Kochen erhält er einen aufgewärmten Geschmack.

41. **Eine Kaffeekanne, welche selten gebraucht wird,** werde nach dem Auswaschen ausgetrocknet; eine zinnerne Kanne muß offen hingestellt werden, weil sonst der zunächst darin gemachte Kaffee einen Beigeschmack erhält. Um einen dumpfen Geruch aus einer seit längerer Zeit nicht gebrauchten Kanne zu entfernen, gieße man nach dem Auswaschen mit einem Male rasch so viel kaltes Wasser hinein, daß es stark überfließt.

42. **Winterbutter.** Damit die Hausfrau sicher sei, gute Winterbutter zu haben, die bei der schlechten frischen Marktbutter zur Winterzeit sehr vorzuziehen ist, würde zu rathen sein, wenn sie Gelegenheit dazu hat, auf dem Markte gute fette Butter zu kaufen, dieselbe dann selbst einzumachen, wie das Nähere darüber in „Verschiedenes für Küche,

Keller und Vorrathskammer" mitgetheilt ist. Hierbei ist zu rathen, dafür zu sorgen, daß im Verhältniß zum Gebrauch ein kleiner oder größerer Topf Butter zum Kochen junger Gemüse hingestellt werde, weil man von eingemachter Butter etwa nur die Hälfte gebraucht; selbstredend muß sie frei von jedem Nebengeschmack sein. Mehr noch ist zu diesem Zweck ein Töpfchen Schmelzbutter zu empfehlen, wobei man sicher ist, daß sie durch gänzliches Entfernen der Milchtheile nicht im Mindesten ihren Geschmack verändert.

43. Auch wird erinnert, im September Eier zum Aufbewahren einzukaufen, das Nähere darüber ist „Aufbewahren verschiedener Vorräthe" mitgetheilt.

44. Man mache es dem Küchenmädchen zur Regel, leer gewordene Flaschen und Krüge, bevor sie in den Keller gebracht werden, zweimal gehörig auszuspülen. Sie bedürfen dann vor dem Gebrauch nur eines einmaligen Spülens und wird also dadurch viel Zeit erspart.

45. **Der Mörser** muß ohne Ausnahme nach jedem Gebrauch, ehe man ihn an seinen Platz stellt, gehörig ausgerieben werden. Es gehört solches zur Küchenordnung, aber man ist auch außerdem dann sicher, daß sich kein Grünspan ansetzt. Salz sollte in einem Mörser von Messing niemals gestoßen werden; geschieht es aber, so ist ein sofortiges Auswaschen nöthig.

46. **Gebrauchte Platten, Spring- und Puddingsformen** müssen gleichfalls nach dem Gebrauch durch Ausreiben mit Zeitungspapier gereinigt werden, bevor man sie wieder an ihren Platz bringt. Die Hausfrau wolle nicht versäumen nachzusehen, was bei einem unordentlichen Dienstmädchen unumgänglich nothwendig ist, dem ordentlichen aber wird es zum Vergnügen gereichen.

47. **Zum Reinhalten irdener Küchen-Geräthe** ist es nothwendig, solche wenigstens wöchentlich einmal mit einem Stück in heißem Wasser aufgelös'ter Soda tüchtig von innen und außen abzuwaschen, dann in reinem Wasser abzuspülen und mit einem reinen Küchentuche abzutrocknen.

48. **Mandelreibe.** Um beim Gebrauch von Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen zu befassen und viel besser seinen Zweck zu erreichen, ist die Mandelreibe zu empfehlen. Man lasse sie sich bei den Conditoren zeigen. Uebrigens besteht sie aus einem etwa 6 Zoll ($15\frac{1}{2}$ Centim.) langen und 3 Zoll (8 Centim.) breiten Brettchen mit 2 Seitenbrettchen versehen (einer Kappusschabe ähnlich), worauf sich ein Stückchen Blech, wie eine feine Reibe eingerichtet, mit einem Kästchen befindet, welches mittelst eines Druckbrettchens auf dem Blech hin- und hergeschoben wird. Darunter ist eine Schieblade, wo hinein die äußerst fein und locker geriebenen Mandeln fallen.

49. **Beim Ankauf von Steintöpfen** zum Einkneten der Butter, zum Einmachen von Früchten rc. wähle man die niedrige weite Form, da diese im Gebrauch angenehmer ist.

50. In der Küche sollte man stets nebenan stehend auf dem Herd für kochendes, wenigstens heißes Wasser sorgen, um beim Kochen und Wegspülen von Geräthen keine Zeit zu verlieren.

51. **Zum Anfassen der Töpfe** und Pfannen reihe man unbrauchbar gewordene Stücke in kleiner viereckiger Form, mit abgenutzter Watte gefuttert, zusammen, versehe sie mit einem Aufhängsel und habe stets eins neben dem Herde hängend, in Bereitschaft. Ist ein solcher Anfaß schmutzig geworden, so werde er nicht weggeworfen, sondern ausgewaschen, und wenn er abgenutzt ist, erneuert. Sich mit Küchentüchern zum Anfassen der Töpfe auszuhelfen, ist ein wahrer Mißbrauch.

Bemerkungen verschiedener Art.

1. **Warnung.** Es sollte strenge darauf gehalten werden, daß niemals ein Topf oder Kessel mit heißem Wasser, weder beim Waschen, noch in der Küche, auf den Fußboden gestellt wird; manches Kind fand dadurch seinen Tod. Im Abschnitt: „Gemeinnütziges" sind gute Mittel gegen Verbrennungen mitgetheilt.

Nicht weniger ist vor dem unvorsichtigen Gebrauch von Zündhölzern zu warnen, wodurch häufig die größte Gefahr entsteht, wie die Verfasserin sich noch vor Kurzem davon überzeugte. Ein Dienstmädchen hatte nämlich im Zimmer einer schwer Kranken den Ofen angelegt, die Dose mit Zündhölzern darauf gestellt und das Wegnehmen vergessen. Glücklicherweise tritt bald darnach ihr Mann, auf seinen Geschäftswegen noch eben wieder in's Haus zurückkehrend, in's Krankenzimmer, worin sich ein so starker Dunst von den flammenden Zündhölzern verbreitet hatte, daß die Kranke ohne solche wunderbare Fügung rettungslos auf ihrem Lager erstickt wäre.

Möchte doch jede Hausfrau ein Beispiel daran nehmen, strenge auf Vorsicht halten und dem bemerkten Gegenstand einen solchen Platz geben, wo kein Kind dazu gelangen kann.

2. **Zur Vorsicht** sollte man den Ofen im Kinderzimmer mit einem Geländer versehen, ohne welches gar zu leicht ein Unglück entsteht. Vor einiger Zeit war die Verfasserin selbst in einem benachbarten Hause von einem schrecklichen Ereigniß dieser Art Augenzeuge, indem

sie zur Hülfe gerufen wurde. Ein Kind war, während die Mutter einen Eimer schmutziges Wasser aus dem dritten Stock in ihre Düngergrube trug, dem Ofen zu nahe gekommen, die Hitze hatte das Kleidchen angezogen und als die arme Mutter wieder herein tritt, steht ihr Kind in lichten Flammen. Obgleich ein nahe wohnender Arzt rasch zur Hand war, konnte keine Rettung erfolgen, nach 8 Stunden trat unter unbeschreiblichem Jammer der Tod ein.

Möchten doch alle Mütter, auch bei der niederen Volksklasse, auf die bemerkte Vorkehrung hinwirken, die schlicht und recht auch von unbemittelten Eltern zu erreichen sein wird. Nebenbei bemerkt, kann ein derartiges Geländer dazu dienen, die Kinderwäsche darauf zu durchwärmen. Das Trocknen derselben aber muß im Kinderzimmer gänzlich vermieden werden.

3. **Weißbrod, Zwieback und Backwerk.** Um bei Vermeidung des frischen Weißbrods, welches nur ein starker Magen verträgt, nicht genöthigt zu sein, trockenes Brod auf den Tisch zu bringen, ist zum Aufbewahren eine Blechtrommel sehr zu empfehlen, worin solches zwei Tage und noch länger ganz saftig bleibt. Wer die Kosten derselben zu berücksichtigen hat, kann sich mit einem weiten Steintopf mit schließendem Deckel aushelfen.

Zum Aufbewahren von Zwieback ist gleichfalls eine Blechtrommel mit einem kleinen Hangschloß versehen, höchst zweckmäßig. Damit man zur Zeit des Gebrauchs nicht genöthigt sei, denselben erst vom Bäcker zu beschaffen, dient eine solche zur großen Bequemlichkeit und erhält sich der Zwieback darin längere Zeit frisch. Es darf jedoch kein trockenes und feuchtes Gebäck in einem und demselben Behälter liegen, weil sonst ersteres weich würde; also muß Weißbrod und Zwieback getrennt sein.

Um Backwerk längere Zeit frisch und wohlschmeckend zu erhalten, bewahre man es in einer Terrine oder tiefen porzellanenen Schüssel mit geschlossenem Deckel, damit die Luft möglichst abgehalten werde.

4. **Tischbutter.** In kalter Jahreszeit bewahre man dieselbe an einem warmen Ort oder stelle sie wenigstens eine Stunde vor dem Gebrauch in die Wärme, damit sie zum Streichen die nöthige Geschmeidigkeit erhält.

5. **Kaffee und Zucker.** Alles was an Lebensmitteln täglich gebraucht wird, sollte die Hausfrau beschaffen, ehe es ganz zu Ende ist. Dahin gehört namentlich auch den Kaffee zu brennen, so lange wenigstens noch einige Loth vorräthig sind damit sie bei unerwartetem Besuch nicht in Verlegenheit gerathe. Auch dient es sehr zur Bequemlichkeit, die Gesellschafts-Zuckerdose stets gefüllt zu haben, um beim Gebrauch

nur zugreifen zu können. Siehe „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer".

6. **Wein.** Rothwein gewinnt dadurch sehr an Wohlgeschmack, daß man ihn in kalter Jahreszeit wenigstens eine Stunde vor dem Gebrauch an einen warmen Ort stellt. Weißwein hingegen muß in heißer Jahreszeit aus dem kühlen Keller auf den Tisch. Um eine angebrochene Flasche Wein eine kurze Zeit bis zum letzten Rest gut zu erhalten, stelle man sie an einen kalten Ort auf den vorher fest eingedrückten Korkstopfen.

7. **Garten.** Derselbe kann neben seiner großen Annehmlichkeit bedeutenden Nutzen gewähren, wenn man ihn größtentheils durch eigene Leute besorgt und dem Boden die nöthigen Vortheile abzugewinnen versteht. Wünscht man aber Gartenland des Nutzens halber zu miethen und ist darauf hingewiesen, solches durch fremde Leute bearbeiten zu lassen, so wird man finden, daß nur Schaden daraus hervorgeht und daß man wenigstens bei einem kleinen Haushalt und wenn der Garten nicht beim Hause liegt, sich besser steht, die Gemüse auf dem Markte zu kaufen.

Ebenso unvortheilhaft ist es, Land für Feldkartoffeln zu miethen, wenn man die Besorgung fremden Leuten in die Hand geben muß. Es sind seltene Fälle, wo nicht mehr oder weniger Schaden damit verbunden ist.

8. **Gemüse.** Im Besitz eines Gemüsegartens gereicht es zum Vortheil der Wirthschaft, wenn das junge Gemüse von der kundigen Hausfrau selbst oder wenigstens so lange unter ihrer Aufsicht den Beeten entnommen wird, bis sie weiß, daß es gut geschieht. Bei Unkunde und Unachtsamkeit können andernfalls große Nachtheile für den ferneren Ertrag entstehen Folgendes ist dabei zu beachten:

Junger Salat. Hierbei müssen einzelnstehende Pflanzen, welche sich ausbreiten, geschont werden, indem sich diese bald zu Köpfchen bilden, besonders wenn sie durch Ausdünnen mehr Raum gewinnen. Man gebrauche zuerst solchen Salat, der spitz emporschießt, da aus demselben keine Köpfe werden.

Junge Wurzeln. Bei den ersten Portionen greife man nicht nach den einzelnstehenden dicksten Wurzeln, so einladend diese auch sind, sondern lichte die dichteren Stellen, wobei man mit dem Finger untersuche und die stärksten wähle. Auf solche Weise wird man bald zu einem einträglichen Beet gelangen.

Junge Erbsen. Während man mit der rechten Hand pflückt, werden mit der linken die Ranken festgehalten; die vollkommensten Schoten bleiben zur Saat hängen, von den andern werden die noch

wenig gefüllten Schoten geschont und die übrigen gepflückt. Erbsen können zum Gemüse zwar ausgewachsen genommen werden, doch müssen sie noch saftig und zartschalig sein; aus den schon etwas härter gewordenen kann eine wohlschmeckende, durchgerührte Erbsensuppe gekocht werden. In heißen Tagen muß das Pflücken wenigstens ein über den andern Tag geschehen, am besten ist dazu der frühe Morgen, da die Nachtkühle die Schoten wieder erfrischt.

Wird indessen die erwähnte Vorsicht nicht beachtet, werden die Ranken abgerissen, wol gar aus der Erde gezogen, wie das nicht selten von unkundiger Hand geschieht, so wird man bald mit der Ernte fertig sein.

Viets- oder Schneidbohnen. Ganz besonders bedarf es beim Pflücken der Schneidbohnen zum Einmachen eines aufmerksamen Auges und einer vorsichtigen und kundigen Hand. Die vollkommensten Schoten bleiben von vornherein zur Saat hängen, die Bohnen zum Einmachen müssen ausgewachsen, fleckenlos, weich und saftig sein, weniger gute werden zum Kochen bestimmt. Sind die erstgepflückten Bohnen eingemacht, so richtet sich das Nachpflücken nach der Witterung und nach der Sorte. Man kann hierbei annehmen, daß Schwertbohnen, welche unter allen Bohnensorten zuerst ihre Weiche verlieren, bei großer Hitze ein über den andern Tag des Nachpflückens bedürfen; Salatbohnen entwickeln sich weniger schnell und bleiben länger weich.

Gemüse und Suppenkraut. Von Gemüsen 2c. 2c., welche hauptsächlich für den Winter bestimmt sind, z. B. verschiedene Kappussorten, Sellerie, Porrée 2c. muß das Beste geschont und das weniger Gute zunächst verbraucht werden, weil letzteres durch längeres Aufbewahren mehr und mehr verliert. Verläßt man sich hierbei auf ein unkundiges Dienstmädchen, so kann man gewöhnlich darauf rechnen, daß das Beste zuerst aus dem Garten gebracht wird. So auch ist es nothwendig, daß man im Winter häufig den Gemüsevorrath nachsieht, damit das etwa Angefaulte zuerst in die Küche kommt.

Meerrettig sollte, als ein so höchst nützliches und angenehmes Gewächs, für die Küche mit größerer Aufmerksamkeit gezogen werden.

9. **Getreide.** Wer nicht im Besitz von selbstgezogenem Korn ist und kein Vieh hält, also die Abfälle dafür nicht zweckmäßig verwenden kann, für den liegt nichts weniger als Vortheil darin, dasselbe auf dem Markte zu kaufen, um es zur Mühle zu schicken, da die kleinen damit verbundenen Unkosten auch zu berechnen sind. Man wird sich besser dabei stehen, seinen Bedarf aus einer guten Dampfmühle zu beziehen.

10. **Mehl.** Die beste Sorte ist sowohl zum Backen als zum Küchengebrauch die wohlfeilste. Sie wird in den Dampfmühlen mit

Nr. 00. bezeichnet; übrigens ist für gewöhnliches Weißbrod Nr. 0. auch sehr gut.

11. **Selbstbacken des Schwarzbrods.** Es ist hierbei anzunehmen, daß, nachdem die Hälfte des Vorraths verbraucht ist, sei es in einer großen oder kleineren Haushaltung, wieder eingemengt werden muß, da frisches Brod der Gesundheit nachtheilig und zugleich gar zu unvortheilhaft ist; im Sommer würde hierbei das Schimmeln des Brodes zu berücksichtigen sein. Das Verarbeiten, das Backen und der Verbrauch bedürfen Aufmerksamkeit und Aufsicht, indem häufig große Mißbräuche dabei stattfinden.

12. **Scharfe Tranchir- und Tafelmesser.** Im häuslichen Leben würde für den Hausvater vielleicht nichts ungemüthlicher sein, als wenn auf dem gedeckten Tische bald dieses bald jenes fehlt und die junge Frau genöthigt ist oftmals aufzustehen, um das Fehlende zu beschaffen. Nicht weniger unangenehm sind stumpfe Tafelmesser, wobei von glattem, hübschem Tranchiren nicht die Rede sein kann. Ein aufmerksam gedeckter, mit scharfen Messern versehener Tisch zeugt von guter Hausordnung.

13. **Vorrath von Schmierseife.** Es ist dabei zu bemerken, daß die Seife durch Offenstehen austrocknet und sehr verschwindet, also gut zugedeckt werden muß.

14. **Gießkanne** vor Rosten zu bewahren, dient ein Anstrich. Auch werde dieselbe auf der Bleiche nach jedem Gebrauch umgekehrt, damit das Wasser herausfließe, und nach dem Gebrauch nicht in den Keller, sondern in die Vorrathskammer gestellt.

15. **Waschleine und Klammern.** Damit erstere nach dem Abnehmen beim Aufwickeln sich nicht lose drehe, sondern glatt und in Ordnung bleibe, darf man sie nicht wie Strumpfgarn von sich ab aufwickeln, sondern muß den Knäuel stets nach sich hin umdrehen. Ist man nicht im Besitz eines Trocknenbodens und genöthigt, die Leine zur Zeit des Gebrauchs draußen aufzuspannen, so lege man sie nach jedesmaligem Abnehmen in ein für diesen Zweck bestimmtes Säckchen, binde es zu und bewahre es hängend in der Vorrathskammer auf.

Zum Auslaugen einer ungebleichten Waschleine, ohne welches sie der nassen Wäsche Streifen mittheilt, werde dieselbe lose zusammengebunden und in einem Kessel mit 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) Seife und 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) vorher aufgelös'ter Soda mit Wasser reichlich bedeckt und $^1/_2$ Stunde gekocht, während man sie zuweilen niederdrücke. Nachdem wird sie nochmals mit Regenwasser eine Weile gekocht und zum Trocknen aufgespannt.

Um die Wäsche, wenn sie draußen getrocknet wird, vor Abwehen zu schützen, sind hölzerne Klammern sehr zweckmäßig. Es werden damit

beide Enden eines jeden Stückes an die Leine befestigt. Eine solche besteht aus einem dünnen Stückchen Holz, worin sich ein ganz glatter Einschnitt befindet, weit genug, die Leine fassen zu können. Man sorge nach jedem Gebrauch dafür, daß die bestimmte Anzahl überliefert und in einem Säckchen bewahrt werde. Die Klammern sind am besten und wohlfeilsten von den Herumträgerinnen zu beziehen.

16. **Bügelöfchen, Bügel- oder Plätteisen.** Wenn die größeren Kosten nicht zu berücksichtigen sind, dann ist namentlich, wo viel Bügelwäsche vorkommt, das Bügelöfchen zu empfehlen. Es besteht solches aus einer sechseckigen stumpfen Pyramide von Gußeisen, etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß (47 Centim.) hoch. Dazu gehören 8 Bügeleisen in der Art wie die Schneider sie gebrauchen. Davon legt man 6, gegen jede Seite des Ofens eins, setzt das siebente oben darauf und so wie man ein Eisen wegnimmt, um zu bügeln, so stellt man das achte wieder dahin. Man hat also stets heiße Bolzen ohne den geringsten Zeitverlust. Die Construction des Oefchens ist berechnet auf Steinkohlen, Coaks und Holzkohlen. Wünscht man das Eisen aber lange Jahre glatt zu haben, was namentlich zum Bügeln feiner Wäsche nothwendig ist, so stelle man nicht die Fläche, sondern die Seite desselben auf den Herd, reibe das Eisen nach jeder Wäsche mit einem reinen Lappen ab, stecke es in ein ganz trocknes Säckchen von Flanell, binde solches zu und bewahre es an einem trocknen Ort. Die Küche ist der Kochdünste wegen nicht dazu geeignet. Auch halte man darauf, daß die Bolzen zur rechten Zeit aus dem Feuer genommen werden und nicht unnöthigerweise abschmelzen oder gar nach dem Bügeln darin liegen bleiben. Es müssen dieselben sogleich, wenn sie abgekühlt sind, an den bestimmten Platz gebracht werden; kein Gegenstand verliert sich bei nachlässigen Dienstmädchen leichter, als Bolzen.

17. **Ein etwas rostiges Bügel- oder Plätteisen wieder in Ordnung zu bringen.** Man scheuert es vorab mit Seife und nassem Sande und wäscht es ab. Dann drückt man einen derben Lappen mit Terpentin befeuchtet in Sand, scheuert damit den Rost allerwärts tüchtig ab, putzt mit einem Lappen nach und wiederholt das Putzen mit Terpentin und Sand noch einmal. Darauf scheuere man das Bügeleisen mit heißem Sand oder heißer Steinkohlenasche, stelle es zum Heißwerden auf den Herd, bestreiche die untere Fläche mit einem Stückchen Wachs und reibe sie auf einem alten Stück durch Hin- und Herfahren ab.

18. **Mangel oder Rolle.** Hinsichtlich der Anschaffung sei bemerkt, daß dieselbe von ganz trockenem Holz äußerst glatt gearbeitet sein muß, weil anderenfalls die Wäsche ungemein darunter leidet. Die

Drehmangeln von solcher Einrichtung, daß sie sich leicht hin und her bewegen, sind die zweckmäßigsten. Sie bedürfen zum Schonen der Wäsche einer passenden und gleichmäßigen Schwere, wodurch sie leichter hin und her gleiten.

19. **Schwamm.** Beim Kaufen eines Schwammes sehe man darauf, daß er stark sei; es gibt solche, die in kurzer Zeit verbraucht sind, was sich durch Abzupfen eines kleinen Stückchens leicht erproben läßt. Ehe man den Schwamm zum Fensterputzen oder Abwaschen eines feinen Anstrichs gebraucht, muß er von den darin enthaltenen kleinen Muscheln, Sand und Steinchen gereinigt werden, weil andernfalls Schrammen an den betreffenden Gegenständen entstehen. Man lege denselben etwa 24—36 Stunden in Wasser, während er oftmals ausgewaschen und das Wasser mit frischem gewechselt werden muß. Damit er einen langen Gebrauch gewähre, muß derselbe nach jedem Gebrauch rein ausgewaschen, in klarem Wasser ausgedrückt und getrocknet werden.

20. **Fensterleder.** Um demselben längere Dauer zu geben, muß es nach jedesmaligem Gebrauch sehr rein ausgewaschen, fest ausgerungen, glatt gezogen und nach dem Trocknen sogleich an den bestimmten Platz gelegt werden.

21. **Rasches Trocknen eines nicht angestrichenen Fußbodens.** Man bestreue ihn nach dem Schrubben oder Scheuern mit trockenem Sägemehl und kehre ihn sofort mit einem reinen Haarbesen ab. Das Sägemehl nimmt die Nässe größtentheils auf.

22. **Leinwand.** In Gegenden, wo guter Flachs gebaut und Weberei getrieben wird, gewährt das Spinnen eine höchst vortheilhafte Beschäftigung. Zwar stellt sich bei selbstgemachter Leinwand, wenn man alles genau berechnet, augenblicklich eben kein erheblicher Gewinn heraus, indeß liegt ein nicht unbedeutender Vortheil darin, daß die selbstgemachte Leinwand viel kerniger, schwerer und dauerhafter ist als die zum Verkauf gemachte, so daß man dabei auf einen dreimal so langen Gebrauch rechnen kann. Zugleich ist es durch eigene Verarbeitung selbst bei sparsamer Einrichtung möglich, nach und nach, ohne daß es zu fühlbar wird, in Besitz von guter Leinwand zu gelangen, was jede gute Hausfrau als einen werthvollen Artikel für ihren Hausstand zu schätzen weiß.

Die junge Hausfrau sei also, wenn sie Gelegenheit dazu hat, darauf bedacht, alljährig etwas Leinen machen zu lassen, selbst dann, wenn der Flachs gekauft und das Spinnen außer dem Hause geschehen muß. Um in Fällen, wo Flachs zum Spinnen ausgegeben wird, einem etwaigen, nicht immer ungegründeten Mißtrauen gegen die Spinnerin vorzubeugen,

ist zu rathen, den Flachs und ebenso nachher das Garn zu wiegen, wobei bemerkt wird, daß es bei gutem Flachs wenig Abfall gibt. Wenn man dem Weber gegenüber dieselbe Vorsicht anwendet, so muß das Gewicht von Garn und Leinwand so ziemlich übereinstimmen; was das Garn durch Anknoten und Bürsten der Leinwand verliert, wird die sogenannte Schlichte (Mehlbrei, welcher beim Weben gebraucht wird) reichlich ersetzen. Jedenfalls suche man sich einem Weber zuzuwenden, der als ein redlicher Mann bekannt ist, weil schon öfters gutes Garn gegen schlechtes vertauscht wurde.

23. **Badewanne.** Wenn es irgend thunlich ist, werde für eine Badewanne, etwa von Zink, gesorgt. Man lasse sie an einer Seite oben mit zwei Ringen versehen, um sie an einer Wand aufhängen zu können, wodurch sie weniger Raum einnimmt und einen längeren Gebrauch gewährt.

24. **Regentonne.** Regenwasser ist zum Waschen unvergleichlich, die Wäsche wird dadurch noch einmal so weiß und viel Seife gespart. Darum ist im Haushalt, wenn nicht etwa ein Bassin mit Regenwasser in der Waschküche angebracht ist, eine Regentonne, besonders bei hartem Wasser, ganz unentbehrlich. Damit jedoch kein Mißbrauch mit dem Regenwasser stattfinde, und dasselbe zur Zeit nicht fehle, auch um solches rein und klar zu erhalten, muß die Tonne mit einem schließenden Deckel und mit einem Hangschlößchen versehen sein. Zugleich ist es nothwendig, dieselbe im Frühjahr und Herbst reinigen zu lassen. Zu dem Zweck wird sie umgelegt, der auf dem Boden befindliche Schlamm mit einem Reiserbesen heraus gefegt und ausgespült, dann der ganze innere Raum tüchtig gefegt und so lange ein Eimer Wasser nach dem andern hineingegossen, bis sie vollständig rein geworden ist.

25. **Behandlung einer Pumpe.** Dieselbe kann bei unordentlicher Behandlung nicht nur durch fehlendes Wasser viel Ungemach herbei führen, sondern auch zu einem kostbaren Gegenstand im Haushalt werden, indem es mehr Pfuscher als geschickte Pumpenmacher gibt und Erstere durch fortwährende Reparaturen die Hausfrau stets in Kosten halten. Um solchen Uebelständen vorzubeugen, muß die Pumpe oben ein schließendes Verdeck haben, was abgenommen werden kann; denn es scheint Kindern ein ganz besonderes Vergnügen zu machen, Steine hinein zu werfen. Im Uebrigen werde darauf gehalten, daß regelmäßig gepumpt wird, weder spielend, noch unvernünftig stark. Die Pumpe vor dem Frost mit einer Strohdecke zu versehen, ist im Abschnitt „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" Nr. 1 besprochen.

26. **Sägemehl** ist ein nichts kostendes, ganz ausgezeichnetes Mittel,

ein fast ausgebranntes Steinkohlenfeuer, selbst bei einzelnen Funken, bald wieder in Glut zu bringen. Am besten ist es, die im Ofen befindlichen Kohlen zu zerschlagen und rasch trockenes Sägemehl darauf zu streuen. Darum sollte sowohl in der Küche, als in jedem Zimmer, wo geheizt wird, ein Kistchen mit Sägemehl neben dem Ofen stehen, um augenblicklich nachhelfen zu können. Zu dem Zweck sorge die Hausfrau im Sommer bei trockener Witterung für einen reichlichen Vorrath von Sägemehl, so daß derselbe bis zum Frühjahr hindurch vorhält. Für jeden Ofen ist zum wenigsten ein großer Sack voll erwünscht.

27. **Zur Beachtung.** Sobald im Frühjahr das Heizen aufhört, müssen die Kohlenbehälter gereinigt, Kohlenschaufel und Stocheisen mit Terpentin und heißem Sande oder Steinkohlenasche gescheuert werden. Darnach lasse man letztere mit Talg oder Oel einreiben, am Feuer durchwärmen, einzeln mit trockenem Papier umwickeln und in den dazu gehörenden Behälter legen, wo dann beim nächsten Gebrauch nicht ein Zusammensuchen nöthig ist. Die Gegenstände werden, um Rosten zu verhüten, wo möglich an einen Schornstein in der Vorrathskammer gestellt.

28. Zur größeren Bequemlichkeit eines Sophas oder Sessels muß das Polsterwerk vorn eine Erhöhung haben.

29. **Gartenbänke und Marquisen.** Im Besitz von Gartenbänken werde dafür gesorgt, daß sie im Herbst zeitig an einen passenden Ort unter Dach kommen. Ebenso müssen Marquisen (ein Dach von Leinwand gegen starke Mittagssonne, außerhalb des Fensters) im Herbst, sobald man derselben nicht mehr bedarf, abgenommen und an einen sicheren Ort hingestellt werden, da sie anderenfalls von den Winterstürmen bald schadhaft werden.

30. **Was in einem Haushalt nicht fehlen sollte.** Einige große Brandsäcke von etwa 7 Ellen ($4^2/_3$ Meter) Länge, oben mit einer weiten Schiebe versehen, wodurch ein starkes Band gezogen und solches an einer Stelle festgenäht ist. Man gebe denselben unten im Leinenschrank einen Platz, damit man sie in Zeit der Noth für Betten und Leinwand zur Hand habe.

Ein Brenneisen, zum Zeichnen hölzerner Geräthe.

Ein Leimtopf, um abgestoßene Theilchen von Möbeln, so wie auch zerstückte Spielsachen der Kinder wieder zusammenfügen zu können.

Ein Kästchen mit Nägeln verschiedener Art, nebst Bohrer, Hammer und Kneifzange.

Beiträge zum Vorbeugen verschiedenartiger Mißbräuche.

1. Vor Allem sei auf das hingewiesen, was über das Bewahren der Schlüssel im „Sparsystem der Hausfrau“, und „Bemerkungen über Vorräthe“ enthalten ist.

2. Zur Sicherheit des Hauses zieht sich eine erfahrene Hausfrau Abends nicht zurück, bis sie weiß, daß Fenster und Thüren geschlossen sind. Es ist eine gute Regel, im Winter die Hausthüre vor dem Dunkelwerden zu schließen, indem es nicht selten vorkommt, daß gerade dann sich Diebe in's Haus schleichen, um später ihr Wesen zu treiben. Auch gestattet es die erfahrene Hausfrau nicht, daß, wenn sie zur Ruhe geht, das Dienstpersonal noch sitzen bleibt. Und gewiß wird dadurch manchem Verdruß vorgebeugt. In Fällen, wo der Familienvater nicht immer zur rechten Zeit im Hause sein kann, würde ein zweiter Hausschlüssel dienlich sein, damit derselbe Gebrauch davon machen könne. Auch hält es eine erfahrene Hausfrau für gut, den Hausschlüssel nicht über Nacht stecken zu lassen, sondern ihn mit in ihr Schlafzimmer zu nehmen. Freilich ist durch Herausziehen des Schlüssels das Schloß zum Nachschließen von Außen geeignet, doch kann dem dadurch vorgebeugt werden, daß ein derber Schieber an der Hausthür angebracht wird, der, sobald das Hauspersonal unter Dach ist, vorgeschoben werde.

3. In keiner Küche sollte eine vollständige Waage zum Nachwiegen beschaffter Vorräthe und des Fleisches fehlen. Man wiege letzteres in Gegenwart des Bringers nach; es schadet gar nicht, daß man offen dabei zu Werke geht. Einen Redlichen wird's nicht kränken, wenn er sieht, daß man sich von der Richtigkeit überzeugt. Der Unredliche aber wird's nicht wagen, mehr anzugeben, als er bringt, wenn er weiß, daß nachgewogen wird.

4. Dasjenige, was die Hausfrau aus den Kaufläden holen läßt, nehme keine andere Hand als die ihrige in Empfang. Sie sieht dann, ob sie die gewünschte Waare und das zurückgebrachte Geld richtig erhält, was im Beisein des Mädchens sofort nach-

gerechnet werden muß. Ein redliches Dienstmädchen wird dadurch nicht versucht unredlich zu werden, und ein unredliches wird es nicht wagen, um sich Pfennige zu machen, von Diesem oder Jenem weniger zu bringen, als worauf die Hausfrau rechnet.

5. Einige Hausfrauen lassen aus Bequemlichkeit das Küchenmädchen das Geld für die Einkäufe auslegen und rechnen dann wöchentlich oder monatlich ab; nichts aber kann leichter zur Untreue verführen als eine solche Einrichtung. Wer auch gar nicht auf einige Thaler mehr oder weniger zu sehen hat, sollte es schon der Versuchung wegen unterlassen, um nicht Gelegenheit zur Untreue zu geben. So auch ist es in einigen Häusern Brauch, dem Dienstmädchen monatlich das Geld für das für sie Bestimmte an Kaffee, Thee und Weißbrod zu geben. Es führt auch dieses zu Mißbräuchen, indem sie darauf hingewiesen sind, sich für etwaige Entbehrungen auf andere Weise zu entschädigen. Jedenfalls ist es besser, der Lage der Herrschaft gemäß die Dienstmädchen zuweilen mit einer kleinern oder größern Gabe zu erfreuen.

6. Die Hausfrau lasse in ihren Angelegenheiten vorkommende Bestellungen nur in nothwendigen Fällen durch einen Dritten machen, sondern gebe sie dem Dienstmädchen oder dem Diener selbst, es ist so mehr anzunehmen, daß sie nach Wunsch ausgeführt werden. Die Antwort muß der Bote ebenso der Hausfrau sofort beim Zurückkommen selbst bringen. Diese Vorsicht dient einigermaßen dazu, verkehrten Bestellungen vorzubeugen, die nicht selten Veranlassung zu Irrthümern, Unannehmlichkeiten und Lächerlichkeiten geben. Uebrigens ist in jeder Sache, wobei es genau auf die Bestellungsweise ankommt, zu einem schriftlichen Wort zu rathen.

7. Gelder für im Hauswesen besonders vorkommende Fälle, z. B. Trinkgelder, freiwillige Vergütigung für diese und jene Arbeit, Collectengelder, besondere Gaben für die Armen u. dgl. lege die Hausfrau selbst in die bestimmte Hand; vielfache Erfahrungen lehren die Nothwendigkeit. Unter Andern ließ eine junge, arglose Hausfrau mehr als den verdienten Lohn für die ihr von einer aus-

wärtigen Frau geleisteten häuslichen Dienste durch einen Dienstboten an sie abgeben, da das Geld aber zum Theil, selbstredend ohne Wissen der Hausfrau, zurückgehalten wurde, so hat solches dermaßen Ursache zur Unzufriedenheit gegeben, daß die schändlichsten Verleumdungen in's Publikum gebracht worden sind.

8. In jeder guten Haushaltung sollte man ein Brenneisen mit dem Namen des Eigenthümers oder mit irgend einem Zeichen versehen, machen lassen, damit Wasch- und Einmachfässer, Schrubb- und Kohleneimer, Regentonne, Backbrett und derartige Gegenstände damit gezeichnet werden können. Die Hausfrau weiß dann, daß solche Gegenstände bei Reparaturen nicht verwechselt werden, auch sind sie so für eine diebische Hand weniger verlockend.

9. Neue Waschkörbe lasse man mit 3—4 hölzernen Füßen versehen, damit der untere Rand nicht schadhaft werde, und von Außen mittelst schwarzer Farbe mit dem Anfangsbuchstaben des Vor- und Familiennamens bezeichnen. In einigen Gegenden sind die Waschkörbe mit einem Futteral von grober Leinwand versehen, welches nach dem Einlegen der Wäsche mit einem oben in der weiten Schiebe befindlichen Bande zugebunden wird. Diese Einrichtung ist ungemein praktisch, indem hierdurch die Wäsche vor Staub, in älteren Körben aber auch vor Flecken bewahrt bleibt. Im Uebrigen müssen Waschkörbe mit alten, groben Betttüchern ausgelegt und Erstere jedesmal nach dem Gebrauch sofort an einem sonnigen Orte, oder umgekehrt durch Stubenwärme, getrocknet werden, weil andernfalls die Weidenruthen nach kurzer Zeit durch Fäulniß eine schwärzliche Farbe annehmen, welche der nassen Wäsche Streifen mittheilt, die schwer zu entfernen sind.

10. Korn- und Mehlsäcke, sowie auch die sämmtlichen Samen- und Kräuterbeutelchen müssen mit dem Namen des Eigenthümers gezeichnet werden. Vielleicht möchte kein Gegenstand leichter Abnehmer finden. Der Ordnung gemäß nähe man an den großen Säcken oben dicht an der Naht zwei große Schnürlöcher, ziehe einen dicken Bindfaden hindurch und knote ihn darin fest, um denselben zum Zubinden zu gebrauchen.

11. Im Wohnzimmer hänge man in einem Winkel eine Tafel auf, um das, was besorgt werden muß, darauf notiren zu können. Namentlich bemerke man darauf, was etwa an Büchern, Haus- oder Gartengeräthschaften verliehen wurde, da es gar häufig vorkommt, daß man solche Gegenstände späterhin vermißt und sich nicht entsinnen kann, wer sie erhalten hat. Der Mangel an pünktlichem Wiedererstatten liegt häufig in nachlässigem Vergessen. Uebrigens wird das Leihen oftmals zum wahren Mißbrauch; man sollte sich solcher Unordnung nicht zu Schulden kommen lassen. Wer sich zur rechten Zeit vorsieht, wird seltener in Fälle kommen, sich durch Leihen aushelfen zu müssen. Manche Hausfrau mag solche Gesuche nicht abschlagen und gewährt sie doch ungern. Vor Allem untersage man es den Dienstboten ernstlich, das Geringste ohne Wissen der Hausfrau auszuleihen, auch, wenn mehrere Familien in einem Hause wohnen, sich bei fehlenden Gegenständen nicht auf eigene Hand auszuhelfen, wie das namentlich häufig mit Schrubbern, Bürsten und Aufnahmetüchern der Fall ist.

12. In Verhältnissen, wo die Ausgaben zu berücksichtigen sind, da ist zu rathen, sowohl bei Bestellungen, als namentlich bei Reparaturen, selbst bei den kleinsten, vorher zu fragen, was sie kosten werden. Erfahrungen lehrten, daß Reparaturen höher berechnet wurden, als eine neue Anschaffung gekostet haben würde. Doch wenn die Hausfrau bei einem redlichen Arbeiter auch davor sicher sein kann, so dient das Fragen wenigstens dazu, überlegen zu können, ob der Gegenstand ihr den geforderten Preis werth sei. Dieser Grund kann der Rechtschaffenheit des Arbeiters nicht zu nahe treten und vielleicht ist für beide Theile einer Unannehmlichkeit vorgebeugt.

13. Man mache es den Dienstmädchen zur strengen Pflicht, wie es schon im Abschnitte: „Studir- oder Arbeitszimmer des Mannes", bemerkt ist, nicht das Geringste von Papieren, unter keiner Bedingung solche auf dem Schreibtisch des Herrn, anzurühren. Es wird häufig zum Anlegen des Feuers nach Papier gegriffen, und welche Verlegenheit kann dadurch entstehen!

14. Ein großer Mißbrauch besteht auch darin, silberne Eßlöffel beim Kochen oder zum Rühren zu gebrauchen; ebenso Silberzeug in der Küche sorglos hinzustellen. Die Hand, welche es vom Tische trägt, muß es ohne Aufschub waschen und sofort an Ort und Stelle besorgen; möchte aber für den Augenblick die Zeit dazu fehlen, so kann das gebrauchte Silber, auf einem Teller liegend, so lange in einem Schrank bewahrt werden.

15. Es verdient strenge darauf gehalten zu werden, zerbrechliches Geschirr beim Hin- und Hertragen nicht nachlässig, sondern mit Bedacht anzufassen und zwar mit einemmale nicht mehr zu nehmen als die Vorsicht erheischt. Besser zweimal gegangen, als einmal ein Stück hingeworfen. Auch dürfen zerbrechliche schwere oder gefüllte Geräthe nicht mit einer Hand angefaßt werden, da sonst das Herausbrechen eines Stückes unvermeidlich sein würde. Zwar kann man auch bei großer Vorsicht ein Unglück dieser Art haben, bei häufigem Zerbrechen aber ist anzunehmen, daß Unvorsichtigkeit die Ursache davon war. Vieles Zerbrechen und Zerstoßen vertheuert durch Erneuerung solcher Gegenstände den Haushalt sehr, denn der Gebrauch von zerbröckeltem Geräth auf der Tafel macht einen gar zu ordinären Eindruck.

16. Beim Zumachen der Fenster ist Vorsicht nöthig, weil durch Unachtsamkeit Rouleaux und Vorhänge leicht durch die Fensterzwinger beschädigt werden können.

17. Es ist eine verkehrte Sparsamkeit, ein gebrauchtes Damastgedeck oder andere feine Gedecke die Woche hindurch für den täglichen Tisch zu benutzen. Besser ist es, diese sogleich, selbstredend ganz trocken, an ihren Ort zu bringen; sie bedürfen dann beim Waschen nur einer Lauge und sind vor starkem Angreifen bewahrt. Ueberhaupt liegt Nachtheil darin, weiße Wäsche und Kleidungsstücke zu schmutzig in die Wäsche zu bringen.

18. Um sich schnell auszuhelfen, wird mitunter nach Gegenständen gegriffen, woran mit einemmale viel verdorben werden kann. So werden auch wol Servietten statt Trockentücher gebraucht. Solche Mißbräuche sollten niemals stattfinden.

19. Das Auswärmen der Leibwäsche und Betttücher geschieht von den Dienstmädchen häufig im Backofen, wodurch gewöhnlich die Leinwand gelb wird, wol gar Brandflecken erhält. Machen eilige Fälle ein rasches Auswärmen nothwendig, so werde die Wäsche aus den Falten gemacht, in einem Durchschlag in den Ofen gestellt und von einer dabei stehenden Person so lange umgewendet, bis sie durch und durch warm geworden ist.

20. Man hüte sich vor Lampen zum Küchengebrauch und zum Gehen, woran die Dochtröhre niedriger als der Oberbehälter angebracht ist, indem dann Oelflecke unvermeidlich sind. Auch kann man beim Tragen der Lampen nicht aufmerksam genug sein, daß sie grade gehalten werden, damit kein Oel verschüttet und keine Zeit zum Wegschaffen der unleidlichen Fettflecken verbracht wird.

21. Bei einem Oelfaß im Keller, wie es in größeren Haushaltungen auf dem Lande vorkommt, ist große Vorsicht nöthig. Man gebe demselben eine feste Lage an irgend einer Stelle, wo im Vorbeigehen nicht daran gestoßen werden kann. Der Krahn (Hahn) muß fest schließen und ein Geschirr darunter gestellt werden, damit beim Füllen eines Kruges keine Flecken entstehen und kein Oel verloren geht.

22. Beim Feueranlegen ist darauf zu sehen, daß trocknes Brennmaterial angewandt werde, damit kein Rauch entsteht. Der Rauch zieht durch's Haus und wird dadurch in kurzer Zeit mehr an den Decken und Vorhängen verdorben, als durch den Gebrauch selbst, weshalb eine Hausfrau wohl darauf achten möge. Auch darf kein Mißbrauch mit dem Holz zum Anlegen gemacht werden, es gehört wenig dazu, wenn es vollständig trocken, fein gesplittert und geschickt übereinander gelegt wird.

23. Ein ganz bedeutender Mißbrauch findet häufig bei der Feuerung selbst statt, sowohl in der Küche als in den Zimmern; durch unvernünftiges Heizen kann oft unnöthig das Doppelte an Brennmaterial verbraucht werden. Das Brennmaterial für das ganze Jahr ist aber ein kostbarer Artikel und daher wohl der Beachtung werth. Nebenbei sei bemerkt, daß nichts einer schwachen

Gesundheit so sehr zum Nachtheil gereicht, als ein zu starkes Einheizen. Man sollte durch Hülfe eines Thermometers die Stubenwärme beständig temperirt halten, gewöhnlich reichen 15, höchstens 17 Grad Reaumur vollkommen aus.

Durch Ueberlegung und Regulirung des Feuers kann viel an Brennmaterial erspart werden. Man kann z. B. bei Steinkohlenheizung, bei nicht kalter Witterung das Feuer im Wohnzimmer durch Zuschlagen mit Asche und durch Zuhalten der Zugthüre längere Zeit erhalten. Auch ist es in heißer Jahreszeit zweckmäßig, das Feuer im Herde Morgens nach dem Kaffee ausgehen und zur Zeit des Kochens wieder anlegen zu lassen, ebenso Mittags, nachdem das Schüsselwasser heiß gemacht und der Kaffee oder Thee aufgegossen ist, bis das Abendessen wieder Feuer erfordert.

24. Auch das Reinmachen der Gemüse bedarf einer Beaufsichtigung, man findet oftmals eben so viel Brauchbares zum Abfall geworfen, als benutzt wird. Hierzu gehört auch, auf dünnes Schälen der Kartoffeln zu halten, selbst dann, wenn die Abfälle für's Vieh benutzt werden können, damit sich ein Dienstmädchen für spätere Lagen nicht verschwenderisch gewöhne.

25. Der Kaffee muß in bürgerlichen Verhältnissen von der Hausfrau selbst, oder wenn eine erwachsene Tochter ihre Stelle vertritt, von dieser gebrannt und gemacht werden. Man darf hierbei gewöhnlich auf ein besseres Getränk rechnen, was der Hausvater anerkennen wird. Hat man in kalter Jahreszeit Gelegenheit, im Wohnzimmer das Wasser in einem Kesselchen zu kochen, so ist das Kaffeemachen sehr bequem und gemüthlich. Bei gutem Kaffee, womit eben nicht die theuersten Sorten gemeint sind, steht man sich am besten. Das Mehrkostende kann dadurch ausgeglichen werden, daß weniger erforderlich ist, und man hat ein wohlschmeckenderes Getränk.

26. Auch mit der Anwendung von ganzem Gewürz geschieht nicht selten ein wahrer Mißbrauch. Bei Suppen, Saucen und Fleischspeisen kann man sehr gut von fein gestoßenem Gewürz

Gebrauch machen; Sülzen, Gelée's und Blancmanger's aber bedürfen ganze Gewürze, weil sie sonst unklar würden. Das Nähere darüber ist in „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" nachzusehen.

Einige Recepte zum Färben.

1. **Schwarz zu färben.** Auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) wollenes Zeug, auch abgetragenen baumwollenen Sammet, zerstoße man 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) Weinstein, 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) Blaustein und $^1/_2$ Loth ($8^1/_3$ Gramm) grünen Vitriol und stelle es in einem Kessel mit so vielem Wasser, einerlei hartes oder weiches, auf's Feuer, daß das Zeug luftig darin kochen kann. Nachdem das Wasser kocht, wird es tüchtig auf dem Boden umgerührt, das Zeug hinein gethan und 2 Stunden gekocht, während man dasselbe mittelst eines glatten Stockes oder einer Feuerzange unter dem Wasser hält. Dann wird solches heraus genommen und auseinander gelegt, damit es schnell erkaltet. Unterdeß stellt man frisches Wasser auf's Feuer, legt ein halbes Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) Brasilienspäne, welche einige Stunden vorher angefeuchtet werden, in einen kleinen Beutel gebunden hinein, läßt sie eine halbe Stunde auskochen, nimmt sie heraus, thut das Zeug wieder hinein und läßt es abermals bei stetem Niederhalten 2 Stunden kochen. Darauf wird dasselbe klar gespült, um das Abfärben zu vermeiden, durch eine Sodalauge gezogen und ohne es auszuringen, im Schatten glatt aufgehangen und noch feucht gebügelt.

Um den Kessel wieder zu reinigen, gieße man eine Tasse Wasser und darnach etwas Vitriolöl hinein und reibe ihn mittelst eines Lappens aus.

2. **Auffärben schwarzer Zeuge.** Man läßt für 6 Pfennige Blauholz in 2 Quart ($2^1/_4$ Liter) Regenwasser 24 Stunden ausziehen, siebt es durch, thut für 1 Sgr. Seifenwurzel und für 2 Pf. Leim hinzu, stellt solches in einem Kessel auf's Feuer, läßt es langsam bis zur Hälfte verkochen und siebt es nochmals durch.

Beim Färben legt man das Stück Zeug auf einen Tisch, zum Schonen desselben auf eine Unterlage, tunkt ein Läppchen in die Farbe, bestreicht damit strichweise die rechte Seite des zu färbenden Zeuges und bügelt auf der linken Seite.

3. **Seidenzeug und Band echt blaulila.** Man nimmt, jenachdem man mehr oder weniger zu färben hat, eine größere oder kleinere Quantität Wasser, gibt nach Gutdünken etwas blauen Persico, welchen man in Färbereien oder Farbhandlungen erhält, hinein, und läßt es eine Viertelstunde durchkochen. Dann thut man ein Stückchen Soda und eine Probe Seidenzeug oder Band hinein; wünscht man nun die Farbe heller, so fügt man noch Wasser, dunkler aber, noch von dem Persico hinzu. Nachdem das Zeug eine halbe Stunde darin gekocht hat, wird es in klarem, hartem Wasser gespült, wenn man es etwas steif zu haben wünscht, darnach durch Wasser gezogen, worin etwas aufgelöste Gelatine durchgerührt, zwischen Tücher gelegt und sofort naß gebügelt. Die Gelatine erfüllt denselben Zweck wie Gummiarabicum, ist aber wohlfeiler.

4. **Nanking gelb zu färben.** Man nimmt altes, verrostetes Eisen, etwa alte Nägel, gießt Essig hinzu und läßt es 14 Tage stehen. Dann gießt man denselben davon ab, den man durch Wacke (die Flüssigkeit von dick gewordener Milch) und weiches Wasser nach Belieben verlängern kann, je nachdem man die Farbe heller oder dunkler zu haben wünscht. Darin wird das Zeug gewaschen und gestaucht, wodurch es eine dauerhafte gelbe Farbe erhält. Das Trocknen muß im Schatten geschehen. Gebleichtes oder ungebleichtes Nessel in dieser Farbe gefärbt, ist hübsch und wohlfeil und eignet sich besonders zu Sommer-Beinkleidern oder Beinliegen für Kinder.

5. **Weiße Zeuge und seidene Bänder rosa zu färben.** Ein Loth (1 ²/₃ Neuloth) Cremortartari, ¹/₄ Loth (4 Gramm) Cochenille, ¹/₄ Loth (4 Gramm) gereinigte Pottasche (weiße), 1 Quentchen (1 ²/₃ Gramm) gebrannter Alaun, jedes einzeln pulverisirt, und für 1 Sgr. Gummiarabicum. Dies Alles wird in einem Säckchen in ein halbes Maaß (¹/₂ Liter) Regenwasser gelegt. Nachdem solches während einer halben Stunde ausgezogen ist, wird mit einem Stückchen Zeug eine Probe gemacht, indem man von der Flüssigkeit so viel mit Regenwasser vermischt, als nöthig ist dem Zeuge die gewünschte Färbung zu geben. Dann wird das Bestimmte darin gut durchgezogen, in Tücher gelegt und gebügelt, wie es beim Waschen seidener Zeuge bemerkt ist.

6. **Weiße rein wollene Zeuge roth zu färben mit Lösungen von Anilin.** Am besten eignen sich hierzu weiße wollene Unterröcke und Strümpfe. Da die rothe Farbe häufig Arsen enthält, so muß arsenfreies Anilin gefordert werden. Die Vorschrift ist, das Anilin in Weingeist aufzulösen und von der Lösung den nöthigen Theil in ziemlich heißes Wasser zu gießen und gut durchzurühren. Indeß kann auch kurzweg die Farbe in ein Läppchen gebunden, in heißes

Wasser gelegt und wenn sie ausgezogen und durchgerührt ist, das Zeug hinein gesteckt werden.

Das zu Färbende wird vorher in einer warmen fetten Lauge von Seife und Soda rein gewaschen, wobei indeß das stellenweise Beschmieren mit Seife zu vermeiden ist, weil dadurch hellere Stellen entstehen würden; je weißer das Zeug desto schöner wird die Farbe. Nach dem Waschen wird dasselbe sehr rein ausgespült und in warmem Wasser ausgedrückt, bevor es in das Färbebad gelegt wird. Die Stoffe müssen mit dem Färbewasser reichlich bedeckt sein, fortwährend darin hin und her gezogen und abwechselnd die obere Seite aller Theile nach unten gekehrt werden. Wenn das Wasser nicht mehr roth erscheint, nimmt man das Zeug heraus und hätte solches noch nicht die gewünschte Farbe erhalten, so werde das Verfahren wiederholt. Dann wird gespült, das Gefärbte im Schatten glatt auf eine Leine gebracht und auf der linken Seite feucht gebügelt.

7. **Weiße rein wollene Zeuge blau zu färben mit Anilin.** Man gibt zu jedem Liter Wasser 30 Tropfen Schwefelsäure, macht es kochend heiß, steckt den vorher gereinigten Stoff hinein und kocht ihn 10 Minuten, nimmt ihn dann heraus, gießt etwas des in Spiritus gelösten Anilin-Blau hinzu und färbt so unter stetem Bewegen das Zeug, bis es hübsch blau geworden ist. Alsdann wird dasselbe gespült und wie vorstehend bemerkt, verfahren.

8. **Weiße Seide roth zu färben mit Anilin.** Das Verfahren ist wie in Nr. 6, jedoch nimmt man kaltes Wasser, welches vorher mit Weinsteinsäure schwach sauer gemacht ist und läßt darin die Seide vorher eine halbe Stunde einweichen. Das Bügeln ist bei der Seidenwäsche nachzusehen.

9. **Weiße Seide blau zu färben mit Anilin** geschieht wie Nr. 7, doch darf man dieselbe nicht kochen, nur beinah kochendes Wasser anwenden.

10. **Ostereier zu färben.** Violett: Man lasse Brasilienspäne in Wasser vorab eine Weile kochen, lege die Eier hinein und siede sie 1/4 Stunde. Rosenfarbig: Hierzu Fernambuc und Krapp bei bemerkter Anwendung. Grün: Die Eier werden mit grünen Roggenspitzen allerwärts bedeckt, mit einem Faden fest umwickelt und 20 Minuten gekocht. Gelbbunt werden die Eier, wenn man sie mit Zwiebelschalen umwickelt und wie vorhergehend kocht. Marmorirt: Man schneide Streifen von buntfarbigem Papier, bestreue diese mit klein gezupften schwarzen Malven- oder rothen Papavernblättern, lege dieselben um die Eier, umwickle sie mit einem Faden und siede sie 1/4 Stunde in Alaunwasser. Buntfarbige Eier: Blätter des Rosengeraniums, der Petersilie oder Schaf-

garbe lege man glatt um die Eier, umbinde sie fest mit weichem weißem Papier und koche sie in Brasilienspänen, welche man vorab eine Weile mit Alaun hat sieden lassen, $^{1}/_{4}$ Stunde, wodurch sie einen violettfarbigen Grund erhalten. Wünscht man denselben braun, so werden die umwickelten Eier mit Brasilien- und Blauspänen gekocht. Beim Losbinden wird der Blätterabdruck weiß hervortreten. Namen oder einige Worte auf die Eier zu schreiben, oder Vögel und Blumen darauf zu zeichnen, geschieht mittelst einer Feder mit Scheidewasser, wodurch die Farbe weicht und die Schrift weiß erscheint. Der Gebrauch des ätzenden Scheidewassers bedarf indessen großer Vorsicht.

---

1. **Erkennungszeichen von arsenikhaltenden Tapeten, Tapeziren, Anstrich und Politur.** Vor grünen, häufig Arsenik enthaltenden Tapeten, welche schon manche Gesundheit nach und nach zerstörten und den Tod herbeiführten, ist polizeilich oftmals gewarnt. Doch wenn auch die schrecklichen Folgen hinlänglich bekannt sind, so findet man solche Tapeten doch noch vor; mir selbst wurde vor kurzer Zeit von einem gewissenlosen Hotelbesitzer in Ems ein Zimmer mit einer Arsenik-Tapete gegeben, welches ich indeß nur eine Nacht bewohnte. Beim Ausziehen machte ich es ihm zur Pflicht, die Tapete erneuern zu lassen, bevor das Zimmer wieder besetzt werde; dennoch ist solches am folgenden Tage für andere Damen eingerichtet, indem der Wirth versicherte, daß die Tapete schon 25 Jahre sitze und also nicht gefährlich sei, was sich indeß anders herausgestellt hat. Wie viele Curgäste werden in Folge eines längeren Aufenthaltes in jenem Zimmer vergiftet worden sein.

Jedoch enthalten nicht alle grüne Tapeten Arsenik, sondern nur die von feinem schönen Grün. Auch gibt es neuerdings rothe Arsenik haltende Tapeten. Um bei diesen sowohl, als bei grünen Tapeten sicher zu sein, ist, wie ein erfahrener Apotheker versicherte, die gewissteste Probe die, daß man ein Stückchen von der in Frage stehenden Tapete anzündet, wo dann, wenn solche Arsenik enthält, ein Knoblauchgeruch entsteht.

2. **Tapeziren auf Kalkwände.** Bekanntlich läßt eine Tapete auf Kalkwänden bald los, wenn sie ohne weiteres mit Kleister bestrichen, aufgeklebt wird. Ein ganz bewährtes Mittel zum Festhalten der Tapeten besteht darin, die Wand vorab mit Rindviehblut genau zu über-

streichen. Auch erfüllt man durch Ueberstreichen von flüssig gemachtem Lehm seinen Zweck, indeß darf hierbei keine Stelle übergangen werden. Ein sorgfältiges Ueberstreichen mit aufgelöstem und verdünntem Leim ist schon kostspieliger.

Dann wird wie gewöhnlich die Tapete beschnitten, auf die bestimmte Länge eingetheilt, wobei das Dessin berücksichtigt werden muß und mit einem Kleister bestrichen, der am besten von halb gebeuteltem Roggen- halb Weizenmehl mit Wasser zu einem glatten, nicht zu steifen Brei gekocht ist, wo dann die Tapete auch nach Jahren sich nicht im Geringsten löst.

Um beim Aufkleben Luftblasen zwischen Wand und Tapete zu verhüten, werde die Bahn, indem man sie oben mit beiden Händen andrückt und wohl zusieht, daß das Dessin seitwärts genau paßt, von einer zweiten Hand gehalten, mit einem neuen breiten Haar- oder Kehrbesen, welcher gewöhnlich die Breite der Bahnen hat, von oben einmal an der Wand herunter gestrichen. Möchte das Dessin seitwärts nicht genau auf einander passen, so kann leicht von unten auf die Bahn gelöst und nochmals also behandelt werden. Auf solche Weise kann keine Luftblase entstehen, die Tapete hält fest und die Arbeit ist rasch ausgeführt.

3. **Oel-Anstrich eines Fußbodens** für ein Zimmer von 12 bis 14 Fuß ($3^3/_4$ bis $4^1/_3$ Meter) Quadrat. 1 Viertelpfund ($^1/_8$ Kilogr.) geriebene mahagonibraune Oelfarbe, 1 Sgr. 6 Pf., 1 Achtelpfund ($^1/_{16}$ Kilogr.) Blei-Secatif, 1 Sgr. 6 Pf., 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) gekochtes Leinöl (Leinölfirniß genannt), 6 Sgr., was alles in einer Farbewaarenhandlung zu haben ist. Soll der Anstrich zu einem noch nicht angestrichenen Fußboden dienen, so muß wenigstens die Hälfte mehr, vielleicht einmal so viel genommen werden. Vorab wird der Fußboden, besonders auch in den Fugen, gut gereinigt, sind diese etwas weit, so werden sie, nachdem dieselben gut ausgetrocknet sind, mit Fensterkitt mittelst eines Messers ausgefüllt. Jedenfalls muß der Fußboden nach dem Reinigen wenigstens zwei Tage trocknen, wo man ihn alsdann mit einem reinen wollenen Lappen (nicht mit einem Pinsel) eine abgenutzte reine Bügeldecke eignet sich besonders dazu, stellenweise ganz dünn bestreicht und sofort mit einem trockenen wollenen Lappen die Farbe tüchtig einreibt; je stärker das Reiben überhaupt geschieht, desto hübscher der Anstrich. Am folgenden Tage wird der Fußboden auf gleiche Weise nochmals behandelt, doch stärker bestrichen und das Zimmer nach zwei Tagen mit kaltem, weichem Wasser aufgewischt.

Wünscht man dem Anstrich einen schönen Glanz zu geben, so nehme man $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) gelbes Wachs, 1 Theelöffel Soda

und 1 Maaß (1 Liter) weiches Wasser und stelle es zum gänzlichen Auflösen 3 Tage lang auf eine heiße Herdplatte, kochen aber darf es nicht. Dann wird mittelst eines reinen Schrubbers der Fußboden ebenfalls theilweise damit bestrichen und mit einem trocknen wollenen Lappen so lange gerieben, bis ein spiegelheller Glanz entsteht. Das Ueberbleibsel werde an einem kühlen Orte aufbewahrt, um den Fußboden, wenn es nöthig sein wird, wieder damit zu poliren.

4. **Spiritus-Lack zum Anstrich eines Fußbodens.** Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Schellack wird in 1 1/2 Quart (1 3/4 Liter) Spiritus aufgelöst, desgleichen 1/4 Pfund (1/8 Kilogr.) Elemi in 1/2 Pfund (1/4 Kilogr.) Terpentinöl. Die Lösung wird sehr beschleunigt, wenn man beides warm stellt, indeß ist bei der Schellack- und Spirituslösung Vorsicht zu empfehlen, indem solche in einer zu fest verkorkten Flasche in eine zu hohe Temperatur gebracht wurde und die Folge davon war, daß die sich entwickelnden Spiritusdämpfe die Flasche sprengten. Man verkorke daher die Flasche nur leicht oder gar nicht, setze sie an eine Stelle des Herdes, die wenig erhitzt wird und schüttle die Masse recht oft, wo dann die Auflösung in einem Tage erfolgt. Das Elemi pflegt sich selten in dem Terpentinöl ganz zu zersetzen, auch wenn es sehr heiß gestellt wird, weshalb man solches durch ein Sieb zu der Schellackauflösung gießen muß.

Vorab werde nun der gut gereinigte und trockene weiße Fußboden mittelst eines Läppchens mit gekochtem heißen Leinöl abgerieben. Darnach muß derselbe zwei Tage austrocknen, besser noch ist es, wenn das Oelen zweimal geschieht. Dann wird der Lack aufgetragen, was mittelst eines großen Pinsels strichweise geschieht. Nach zwei Tagen kann das Zimmer gebraucht werden. Zum Erneuern wird der Fußboden gereinigt und ohne weiteres mit dem Lackfirniß überstrichen.

5. **Wichse zum Bohnen eines Fußbodens.** Man kocht von etwa einem Maaß oder einem Liter (auf etwas mehr kommt es nicht an) reiner Holzasche mit Regenwasser eine Lauge, so daß man einen Eimer voll erhält, läßt sie eine Weile stehen und gießt die Flüssigkeit ab durch ein nicht zu loses Tuch. Die Lauge wird in einem hohen engen Topf über Nacht hingestellt, wo sie sich vollständig klärt, und dann vorsichtig abgegossen. Auf ein Maaß oder ein Liter dieser klaren Lauge nimmt man reichlich 1/4 Pfund (1/8 Kilogr.) gelbes Wachs und für 2 1/2 Sgr. Orleans- oder Mahagonifarbe, wie man die Färbung wünscht.

Die abgeklärte Lauge wird bis vor's Kochen gebracht, dann der Farbestoff hinein, und darnach das in Stückchen gehauene Wachs. Man rührt zuweilen um, bis das Wachs völlig aufgelöst ist, dann nimmt man den Topf vom Feuer und rührt ohne Unterbrechung bis zum

Erkalten. Wird das Rühren unterlassen, so trennen sich Wachs und Lauge; bringt man das Wachs mit der kalten Lauge auf's Feuer, so geräth die Bohne gleichfalls nicht, obgleich sie immerhin zu gebrauchen ist; es bilden sich alsdann trotz des vorsichtigsten Rührens, beim Erkalten in der statt klebrig, wässerig erscheinenden Bohne von dem gerinnenden Wachs feste Theile, welche beim Bestreichen sich nutzlos abbürsten.

Die fertige Bohne wird auf den gereinigten und trockenen Fußboden, welcher am besten vorher mit gekochtem Leinöl bestrichen ist, und völlig trocken sein muß, mittelst eines wollenen Lappens oder Pinsels glatt eingerieben und nach dem gehörigen Antrocknen mit der Bohnbürste gebürstet.

Ein und einhalb Maaß (reichlich 1½ Liter) Lauge reichen schon für ein ziemlich großes Zimmer aus. Ganz ohne Farbezusatz ist die Bohne für Parquetboden geeignet. Die Anwendung ist Absch. Reinigen und Putzen der Zimmer und Möbel Nr. 17 mitgetheilt.

6. **Beize für Fußböden.** In 5 Flaschen Regenwasser werden 8 Loth (13⅓ Neuloth) Saltartari aufgelöst, dann wird 1 Pfund (½ Kilogr.) gelbes Wachs, möglichst fein geschnitten, hinzugethan. Man läßt solches in einem irdenen oder eisernen Topfe zergehen, aber nicht kochen, gibt 4 Loth (6⅔ Neuloth) Orleans und 8 Loth (13⅓ Neuloth) gelben Oker mit Wasser gerührt, hinein; während die Masse ankocht, wird sie fortwährend mit einer Ruthe geklopft und wenn sie vom Feuer genommen, so lange geschlagen, bis sie kalt geworden ist.

Der zu beizende Fußboden wird zuvor mit heißem Leimwasser (½ Pfund [¼ Kilogr.] Leim auf ein Quart oder reichlich ein Liter Wasser) getränkt und wenn derselbe am folgenden Tage ausgetrocknet, mit der Beize kalt bestrichen und nach 1 bis 2 Tagen mittelst einer Bürste blank gebürstet, auch wol mit einem wollenen Tuche nachgerieben.

Die übrig bleibende Beize wird auf Flaschen gezogen und zum Bestreichen der abgängigen Stellen nach und nach benutzt. Wünscht man die Farbe etwas röthlich, so gibt man anfangs zu der Mischung etwas Pariser Roth, welches sehr stark färbt. Obiges Quantum ist auf 300 Quadratfuß berechnet.

7. **Politur für feine Möbel.** 4 Loth (6⅔ Neuloth) Schellack werden mit ½ Maaß (reichlich ½ Liter) feinem Spiritus in einer Flasche aufgelöst. Der Gebrauch ist folgender: Man macht von beliebigen abgenutzten wollenen Theilen einen ganz runden, festen Ball von der Größe eines dicken Apfels, doch so, daß ein Griff zum Anfassen entsteht, darüber spannt man weiche, einigemal doppelt gelegte, abgetragene Leinwand und bindet sie unten fest, wischt einige Tropfen Oel darüber, gießt etwas Politur darauf und polirt damit die Möbel, indem man

theilweise so lange rund und stark reibt, bis heller Glanz entsteht. So oft es nöthig ist, werden Oel und Politur von neuem angewandt.

8. **Eine gute leicht anzuwendende Politur.** Für 1 Sgr. Alkannawurzeln, 1 Sgr. gelbes Wachs, 2 Sgr. Terpentinspiritus. Man legt die Wurzeln Abends in den Terpentin, gießt am nächsten Morgen die Flüssigkeit davon ab und gibt hinein das zuvor sehr fein geschabte Wachs. Daraus entsteht eine dickliche Salbe, welche nach einigen Stunden gebraucht werden kann.

Die Möbel müssen vorher gründlich gereinigt werden, wenn nöthig mit lauwarmem Seifenwasser, da der geringste darauf befindliche Schmutz dem Poliren hinderlich ist. Nachdem solche mit einem reinen trockenen Tuche gut abgerieben sind, wird mit einem Läppchen von der Salbe etwas darauf gewischt und die Stelle sofort tüchtig gerieben, wodurch augenblicklich heller Glanz entsteht. Die Masse muß fest verschlossen aufbewahrt werden.

9. **Behandlung neuer Mahagonimöbel.** Damit denselben die Politur erhalten werde, müssen sie anfänglich wenigstens alle drei Tage, späterhin wöchentlich einmal mit einem weichen, glatt gefaßten Tuche trocken stark gerieben werden, ohne eine Stelle zu übergehen. Oftmals aber werden selbst bei aufmerksamer Behandlung die Möbel stets wieder klebrig, was hauptsächlich darin seinen Grund hat, daß vor dem Poliren zu viel Oel angewandt worden ist. Man thut dann wohl, sie nochmals poliren zu lassen, wodurch solcher Uebelstand ganz gehoben wird. Darnach aber ist, damit der Glanz bleibe, von Zeit zu Zeit ein gutes Abreiben nothwendig. Jedenfalls aber müssen neue polirte Mahagonimöbel nach Verlauf von 1 bis 1½ Jahren aufpolirt werden, es ist zum Erhalten unbedingt nothwendig.

10. **Auffrischen der Möbel.** Man nehme zu polirten Möbeln ein Stück abgegangener Leinwand, am besten ist dazu Gebild, und reibe jedesmal eine kleine Stelle mit etwas Terpentinspiritus stark und so lange, bis heller Glanz entsteht. Das Leinen muß beim Reiben so gefaßt werden, daß es eine glatte Fläche bildet. Zuletzt wird mit einem reinen Stück nachpolirt. Bei gefirnißten Möbeln wird mit gekochtem Leinöl auf gleiche Weise verfahren.

11. **Russische braunrothe Farbe zum Anstrich von grobem Holzwerk.** 15 Quart (17 Liter) weiches Wasser, 30 Loth (50 Neuloth) Eisenvitriol, 22 Loth (36⅔ Neuloth) weißen Harz, 4½ Pfund (2¼ Kilogr.) fein gestoßenes, durchgesiebtes Braunroth (Todtenkopf genannt) oder Colcotar, Rückstand, welcher bei der Bereitung des Vitriols bleibt, 3 Pfund (1½ Kilogr.) Roggenmehl, ½ Quart (½ Liter) Leinöl.

Das Wasser wird mit dem gestoßenen Eisenvitriol in einen Kessel gethan und allmälig so lange gekocht, bis alles aufgelöst ist, dann kommt das fein gestoßene Harz auf einmal hinein und wird die Mischung so lange umgerührt, bis der Harz auf dem Wasser schwimmt und zähe wird. Darnach schüttet man unter stetem Rühren das Braunroth zu kleinen Theilen hinzu und dann das Mehl in gleicher Weise, wobei das Wasser sorgfältig im Kochen erhalten werden muß. Das Oel wird zuletzt langsam hinzu gegossen und das Umrühren so lange fortgesetzt, bis keine Oelkügelchen mehr auf der Oberfläche der fertigen Farbe erscheinen.

Das Holzwerk wird mit der warmen Farbe mittelst eines großen Pinsels gleichförmig bestrichen, und zwar bei guter trockener Witterung; erst, wenn der Anstrich nach einigen Tagen fest getrocknet ist, kann der Regen nicht mehr schaden. Kalt gerinnt die Farbe, kann aber ohne großen Nachtheil wieder aufgewärmt werden, doch ist es besser, sie gleich frisch und noch warm zu verbrauchen. Auf rauhem Holz sitzt die Farbe am besten. Ist das Holz schon mit Leinölfarbe angestrichen gewesen, so löst sie sich mit der Zeit wieder ab.

Die angegebene Quantität ist zu etwa 500 Quadratfuß hinreichend, kostet etwa 27 Sgr. und soll sich über 30 Jahre halten.

Bereitung verschiedener Essige.

1. **Ganz vorzüglicher Johannisbeeressig.** 12 Maaß (13³/₄ Liter) roh ausgepreßten Johannisbeersaft läßt man 3 Wochen in einem ganz reinen offenen Fasse gähren, während täglich mit einem dazu bestimmten Stock durchgerührt werden muß. Dann wird der Saft durch einen Beutel gegossen, mit einer gleichen Quantität Wasser in ein sehr reines Weinfaß gefüllt und 2 Pfund (1 Kilogr.) aufgelöster Zucker nebst 1 Maaß (1¹/₈ Liter) Spiritus hinzugefügt. Nach mehrmaligem Umrühren mit einem Stocke wird das Spundloch mit einem Mullläppchen versehen, wo dann das Faß 2—3 Wochen ruhig liegen bleibt. Im Januar oder Februar wird der Essig auf Krüge gezogen, gut verkorkt und aufrecht stehend im Keller aufbewahrt.

Solcher Essig ist sonnenklar und an Qualität und Geschmack unvergleichlich.

2. **Gesunder und angenehmer Obstessig.** Alles Fallobst — Aepfel, Birnen, Zwetschen und Pflaumen (rein gewaschen), Obstschalen

und Abfälle, doch kein ganz verfaultes Obst, namentlich keine schwarz gewordenen Aepfel, werden nach und nach in ein reines Faß geworfen, welches am besten an einen warmen Ort, sonst in den Keller gestellt, mit reichlich Pumpenwasser bedeckt und, damit der Inhalt nöthigenfalls vor Mäusen geschützt sei, mit einem Deckel versehen wird. Um das Schimmeln zu verhüten, wird das Obst alle paar Tage mit einem dazu bestimmten Stock durchgerührt. So bleibt es stehen, bis sich eine starke Säure entwickelt hat, wo man es dann auspreßt, den Saft 48 Stunden hinstellt und ihn klar in ein reines Faß gießt, worin weißer Wein gewesen und welches vorher mit kochendem Wasser heiß gemacht worden ist. Von dem Saft müssen zum Nachfüllen einige Krüge zurück behalten werden. Das Faß wird offen an einen warmen Ort gelegt (sehr geeignet ist der Platz hinter einer Kochmaschine) und auf 1/4 Ohm (1/3 Hectol.) 1 1/4 Loth (21 Gramm) weißer Weinstein hinein gethan. Bei einer warmen Temperatur erfolgt bald die Gährung und wird dann, was an Schaum in ein darunter gestelltes Gefäß fließt, an warmem Saft wieder hinzugefüllt. Nach geschehener Gährung, wenn kein Schaum mehr hervortritt, versieht man das Spundloch mit einem Stück loser Leinwand und läßt das Faß noch so lange liegen, bis der Essig eine angenehme Säure erhalten hat, wo er dann zum Gebrauch in den Keller gebracht wird.

3. **Aepfelessig.** Zu einem Scheffel (1 Neuschffl.) saurer Aepfel gehören 2—3 Eimer heißes Wasser (ein Eimer enthält 10 preuß. Maaß gleich 11 1/2 Liter). Die Aepfel werden fein gestoßen, das Wasser darauf gegossen und einige Tage hingestellt. Dann preßt man den Saft aus, röstet eine Schwarzbrodrinde, legt sie auf den Boden eines ganz reinen Fasses, gießt den ausgepreßten klaren Saft darauf und läßt es 14 Tage an einem mäßig warmen Orte stehen. Darnach wird die sich gebildete Haut abgenommen, der Essig in das bestimmte Faß klar abgegossen, und auf einen halben Anker (1/8 Ohm) ein halbes Maaß (1/2 Liter) Branntwein zugesetzt. So bleibt das Faß noch einige Wochen an einem warmen Orte liegen, wo der Essig dann abgezogen werden kann.

4. **Obstessig aus Trebern.** Wenn im Herbst Birnenkraut gemacht wird, werden die Treber in ein reines Faß geschüttet, mit warmem Wasser zum dicklichen Brei gerührt, welchen man an einem möglichst warmen Orte so lange stehen läßt, bis die Flüssigkeit eine starke Säure erhalten hat, während alle zwei Tage umgerührt werden muß. Nach dem Auspressen verfährt man ebenso wie beim vorhergehenden Recept und erhält, da sich hierbei die Säure schneller entwickelt, in kurzer Zeit einen an Farbe und Geschmack ganz vorzüglichen Essig. Auch kann man,

wenn Johannisbeerwein gemacht wird, die Treber auf gleiche Weise benutzen.

5. **Honigessig.** Derselbe wird aus den Honigtrebern auf gleiche Weise, wie beim Honigwein in „Verschiedenartige Getränke" bemerkt ist, gemacht, doch kann das Honigwasser weniger stark sein, auch muß es länger warm liegen und bleibt das Gewürz weg. Ganz zweckmäßig ist es, die bei der Bereitung des Weins aus dem Fasse gebrachte trübe Flüssigkeit zum Essig zu benutzen, die dann in Flaschen gefüllt und ruhig hingestellt, ohne weiteres zu Essig wird. Man gießt den klaren Essig ab und bewahrt ihn in Flaschen.

6. **Einfach zu bereitender Hausessig.** Man nehme ein wohlgereinigtes Faß, worin Essig oder weißer Wein gewesen ist, und suche Essigmutter zu bekommen, um dasselbe zum erstenmale damit zu versehen. Zu 1/2 Anker oder 1/8 Ohm (17 Liter) nimmt man ein hannöv. Maaß (1 1/6 Maaß preußisch = 1 1/3 Liter) Kornbranntwein, 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Syrup oder Zucker und füllt ihn dann mit weichem Wasser. Um das Spundloch wird ein Kranz von Sauerteig gemacht und darüber ein Stückchen Leinwand geklebt. Das Faß muß 14 Wochen unangerührt an einem warmen Orte liegen; 1/4 Ohm (1/3 Hectol.) mit der Hälfte des Bemerkten bedarf zur Entwickelung nur die Hälfte der Zeit.

7. **Guter Malzessig, welcher auch zum Einmachen zu gebrauchen sein soll.** Nachdem man 1/2 Scheffel (27 Liter) Gerste hat mittelmäßig schroten lassen, fängt man des Morgens etwa gegen 6 Uhr mit der Zubereitung an. Es wird alsdann das Schrot in eine reine Mulde gethan, wie Brodteig, doch ohne Sauerteig gesäuert, wozu 6 bis 7 Maaß (7—8 Liter) heißes Wasser erforderlich sind, und 3 Stunden oder so lange an einen warmen Ort gestellt, bis Risse darin entstehen. Dieser Teig kommt in ein wohlgereinigtes Faß, wohinein nach und nach 4 Eimer (2 3/4 Hectol.) kochendes Wasser gegossen werden, währenddem die Masse mit einem Rührholz zum Brei gerührt wird. Ist dies geschehen, so werden 3 bis 4 handgroße, glühend gemachte Kieselsteine in diese Maische geworfen, welche alsdann mit groben Tüchern fest zugedeckt wird. So bleibt es 2 1/2 Stunden stehen, wonach 4 Eimer (2 3/4 Hectol.) kaltes Brunnenwasser dazu gegossen werden. Nach 2 Stunden wird das ganze durch lose Beutel in das bestimmte reine Faß gegossen und das Zurückgebliebene ausgepreßt. In dem Fasse müssen sich 2 Zapflöcher befinden, das erste kann 4, das zweite 6 Zoll (10 1/2 und 15 3/4 Centim.) hoch vom Boden entfernt sein und werden diese mit neuen Korkstopfen zugemacht. Dann werden 8 Eßlöffel nasse, dicke, nicht bittere Hefe, in Ermangelung 8 Loth (13 1/3 Neuloth) trockne, mit Wasser aufgelöste Hefe mittelst Umrühren mit der lauwarmen Flüssigkeit ver-

mischt, das Faß mit der Hälfte eines groben Betttuchs zugedeckt, ein kleiner Arm voll Heu darauf gelegt, dieses mit der andern Hälfte des Tuches bedeckt und zugebunden. So bleibt das Faß 4 Wochen, nicht länger, an einem warmen Orte in der Nähe eines Ofens ruhig liegen, wo dann der Essig sogleich abgezapft wird. Zuerst steckt man einen hölzernen Krahnen (Hahn) in die erste Oeffnung und zapft den Essig auf Flaschen oder in ein anderes Faß. Sobald es nicht mehr gut fließt, wird die zweite Krahnenöffnung so lange gebraucht, bis der Essig trübe erscheint, der dann in ein Geschirr gegossen und besonders eingefüllt wird.

Man erhält von der bemerkten Quantität Gerste etwa 42 Flaschen klaren und einige Flaschen trüben Essig. In Haushaltungen, wo viel Essig gebraucht wird, da thut man wohl, sogleich wieder neuen anzusetzen, besonders da derselbe durch's Alter bedeutend gewinnt.

8. **Dragonessig.** Der Dragon ist im Monat Juni am besten, doch auch im August wieder sehr gut. Man nimmt frisch abgepflückte Blätter, thut sie in eine Flasche, füllt sie mit gutem Weinessig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne oder an einem warmen Orte stehen. Der Dragonessig gibt dem Salat eine angenehme Würze. Um ihn zu verschiedenen Fleischspeisen zu gebrauchen, füge man zu dem Dragon eine Handvoll Chalotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer.

Einige Getränke.

1. **Vom Brennen des Kaffee's und von der Zubereitung desselben.** Vom Brennen des Kaffee's hängt der Geschmack eben so sehr ab, als von der Qualität. Ein zu starkes Brennen macht denselben scharf und benimmt ihm Kraft und Aroma, ein zu schwaches Brennen bewirkt einen faden Geschmack. Man sucht vorab den Kaffee gut aus, damit jede faulige Bohne, jedes Steinchen entfernt werde, indem Erstere die Portion, zu der sie gerade geräth, fast ungenießbar macht, Letzteres die Kaffeemühle verdirbt.

Das Waschen des Kaffee's soll, wie Manche behaupten, denselben verstärken. Davon abgesehen, dient solches jedenfalls das Getränk wohlschmeckender und appetitlicher zu machen. Zu dem Zweck reibe man den Kaffee zwischen den Händen in kaltem Wasser, thue denselben auf einen Durchschlag, gieße Wasser darüber und trockne ihn in einem reinen

Küchentuche, indem man ihn gehörig darin abreibt. Darnach stelle man den Kaffee zum Trocknen ausgebreitet an die Sonne oder in einen warmen Ofen und lasse ein aufmerksames Brennen, sei es in einem Drehtopf oder in einer Drehtrommel, folgen. Hierzu darf das Feuer weder zu stark, noch zu schwach sein und muß der Kaffee in steter Bewegung erhalten werden. Das sogenannte Schwitzen, welches durch Ausscheiden der öligen Theile entsteht, werde vermieden, weil derselbe dadurch das Aroma verliert und zugleich schwächlichen Personen nicht zuträglich ist. Hat der Kaffee eine mittelbraune Farbe erhalten und lassen die Bohnen sich leicht zerbrechen, so ist er gut. Bei einem geübten Blick kann man einige Minuten vorher den Brenner vom Feuer entfernen und dem Kaffee durch Schütteln den gewünschten Grad geben, wodurch derselbe kräftiger bleibt. Nichtgeübte thun dagegen besser, vorher ein flaches Geschirr mit einem Löffel zur Hand zu stellen, um ihn augenblicklich herausschütten, ausbreiten und umrühren zu können, indem der Kaffee bekanntlich, wenn er bald den richtigen Grad erhalten hat, sehr leicht zu dunkel wird. Zum Aufbewahren des Kaffee's nehme man eine Blechdose mit schließendem Deckel, lege aber ein genau passendes Stück Pergamentpapier über den Kaffee. Bei kleinen Quantitäten kann man sich auch einer Flasche mit etwas weiter Halsöffnung und fest schließendem Kork bedienen. Auch sorge man für eine fein gestellte Kaffeemühle; fein gemahlener Kaffee gibt ein stärkeres Getränk. Eine schlechte grobmahlende Kaffeemühle kann durch einen Klempner für ein Geringes verbessert werden, möchte es aber augenblicklich an Gelegenheit dazu fehlen, so versäume man nicht, bis dahin den Kaffee zweimal zu mahlen.

Zur Bereitung des Kaffee's ist hartes Wasser vorzuziehen. Man nehme es frisch und lasse es in einem ausgespülten Kessel rasch zum Kochen kommen. Zu einem guten Kaffee rechne man von starken Sorten im täglichen Leben für Erwachsene auf die Person 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth), bei einer größeren Personenzahl kann weniger genommen werden. Die Kanne stelle man schon vorher mit heißem Wasser auf die Platte des Herdes oder Ofens, damit sie ganz heiß werde. Den Kaffee mahle man nicht lange im voraus, weil sonst die feinsten Theile verflüchtigen. Sobald das Wasser stark kocht, thue man denselben in die vorher ganz heiß gemachte Kanne und gieße die nöthige Quantität Wasser mit einem Male hinein, gieße dann einige Tassen heraus und wieder hinein und stelle die Kanne so lange auf die heiße Platte zum Ziehen, bis der Kaffee einige Blasen wirft. Dann stelle man ihn eine kleine Weile zum Klarwerden hin und gieße ihn klar ab.

Da der tägliche Genuß des ausländischen Kaffee's auf manche Zustände, namentlich auf reizbare Nerven, Schwindel und Vollblütigkeit, ungünstig wirkt und, nebenbei bemerkt, für manche Lagen eine nicht unbedeutende Ausgabe herbei führt, so ist im täglichen Leben unbedingt zu einem Zusatz von Surrogat zu rathen, deren mehrere im Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" mitgetheilt sind. Nimmt man für jede Person auf 3 Tassen mittlerer Größe ein halbes Loth ($8\frac{1}{3}$ Gramm) Kaffeebohnen und einen Theelöffel Zusatz und bereitet den Kaffee nach vorstehender Angabe, so hat man ein wohlschmeckendes und sehr bekömmliches Getränk, das nicht wie purer Kaffee erhitzt. Damit Surrogate ihre Kraft behalten, bewahre man sie gleich den Kaffeebohnen in einer schließenden Blechdose. Da der ausländische Kaffee aber, wenn man nicht gewohnt ist ihn stark und ungemischt zu trinken, zur Zeit krampfstillend wirkt, so haben manchmal ein paar Tassen starken Kaffees eine medizinische Wirkung.

Häufig aber wird der Kaffee nicht nur durch eine schlechte Zubereitung verdorben, sondern auch durch schlechte Milch.

Selbstredend gibt rohe oder auch gekochte Sahne dem Kaffee den größten Wohlgeschmack, doch wird eine wirthliche Hausfrau es angemessener finden, im täglichen Leben für gut gekochte, heiße Milch zu sorgen; durch kalte Milch verliert der Kaffee sehr an Geschmack. Zum Kochen der Kaffeemilch gehört bunzlauer Geschirr, welches nicht jedesmal ausgewaschen werden darf, und ein offenes Kochen; in eisernen Töpfen wird dieselbe mager. Um für eine Gesellschaft, in Ermangelung von Sahne, die Milch zu verbessern, wird frische Milch auf ein rasches Feuer gestellt und stets so lange gerührt, bis sie kocht. Dann zerrühre man ein ganz frisches Eidotter mit einigen Tropfen kalten Wassers, gebe von der kochenden Milch allgemach etwas hinzu und rühre sie durch die vom Feuer genommene Milch.

2. **Thee.** In früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Thee nur mit grünem vermischt getrunken, in neuerer Zeit aber wird größtentheils nur von schwarzem Thee Gebrauch gemacht, da derselbe nicht wie jener eine aufregende und nervenangreifende Eigenschaft besitzt, vielmehr mäßig getrunken, sehr zuträglich wirkt. Von den verschiedenen Sorten und der jetzt so häufigen Verfälschung des Thees ist in „Kennzeichen guter Qualität der im Haushalt vorkommenden Lebensmittel und deren Verfälschung" das Nähere mitgetheilt.

Die geeignetste Form des Theetopfes ist die unten etwas gerundete. Um den Thee gut zu bereiten, nehme man wo möglich weiches Wasser, beachte das, was beim Kochen des Kaffeewassers bemerkt worden und stelle ebenfalls den Theetopf mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte.

Nachdem derselbe sehr heiß geworden ist, wird das Wasser herausgegossen, noch einmal mit kochendem Wasser ausgespült, von kräftigem Thee für jede Person 2 Theelöffel (andernfalls mehr) hineingethan und die gewünschte Portion brausend kochendes Wasser darauf gegossen. Dann stelle man den Topf 3 Minuten auf eine heiße Stelle, wo der Thee zieht, kochen darf er nicht, und rühre ihn durch.

Beim Serviren gieße man höchstens 2 Tassen ein und gebe dann jedesmal, so lange es nothwendig ist, eben so viel stark kochendes Wasser hinzu, doch muß im Verhältniß der Personenzahl zuweilen etwas Thee zugesetzt werden. Auf solche Weise ist derselbe nicht zu schnell abgetrunken, auch braucht man weniger und hat ein gutes Getränk. Wird aber ein einzigesmal aus dem Kochen gekommenes Wasser hinzugegossen, so ist der Thee verdorben. Für Kranke gieße man ihn, nachdem er gut zubereitet ist, von den Blättern ab, wo er dann selbst in geringem Fieberzustande dem Kranken nicht nachtheilig sein soll.

3. **Milch-Chocolade.** Hinsichtlich der Qualität ist das Nähere in „Kennzeichen guter Qualität" 2c. mitgetheilt. Da dieselbe gar verschieden ist, so kann kein bestimmtes Verhältniß angegeben werden. Gewöhnlich rechnet man indessen von der besten süßen Chocolade $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) auf $1^1/_2$ Maaß ($1^3/_4$ Liter), oder 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) auf $1^1/_2$ Tasse gewöhnlicher Größe, von guter bitterer kommt man mit 6 Loth (10 Neuloth) eben so weit; von einer geringern Qualität aber ist viel mehr erforderlich. Man stelle die Chocolade, kaum mit Wasser bedeckt, auf's Feuer; wenn sie ganz weich geworden ist, nicht früher, rühre man sie zu einem feinen Brei und gieße unter stetem Rühren nach und nach die frische Milch hinzu, welche man mit einem Drittel Wasser verdünnen kann, wodurch die Chocolade einen angenehmeren Geschmack erhält und besser bekommt, als wenn sie nur mit Milch gekocht wird. Dann gebe man den Zucker hinzu und lasse sie unter stetem Rühren 5 Minuten kochen.

4. **Wasser-Chocolade.** Zu einem Maaß (1 Liter) Wasser nehme man 8 Loth ($13^1/_3$ Neuloth) beste süße Chocolade, oder zu jeder Tasse, welche $^1/_8$ Maaß ($^1/_8$ Liter) enthält, 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth); von guter bitterer sind 6 Loth (10 Neuloth) ein gleiches Verhältniß. Dieselbe wird wie Milch-Chocolade zubereitet, doch muß sie wenigstens 10 Minuten stets kochen und gerührt werden, wodurch sie sich etwas bindet. Eine Kleinigkeit Salz macht die Wasser-Chocolade wohlschmeckender, doch darf es nur à Person ein Körnchen sein.

5. **Zuckersyrup für Bowlen.** Feiner werden alle Bowlen durch Anwendung von Zuckersyrup. Zur Bereitung gehört ein sehr reiner Kessel. Dahinein lege man den Zucker (prima Melis), gieße über ein

Pfund ($1/_2$ Kilogr.) desselben eine große Bouillontasse kaltes Wasser, lasse ihn schmelzen und unter Abnehmen des Schaumes so lange langsam kochen, bis der Zuckersaft klar und syrupartig erscheint. Dann gieße man ihn in ein Geschirr und, nachdem er abgekühlt ist, in Flaschen, worin er verkorkt aufbewahrt werden kann.

6. **Mai-Bowle.** Zu 4 Flaschen leichtem Moselwein nehme man 15 Eßlöffel Zuckersyrup, eine halbe Apfelsine in dünne runde Scheiben geschnitten nebst einer Zitronenscheibe, aus beiden die Kerne entfernt, und eine große Handvoll Waldmeister, von welchem die Stiele gepflückt werden müssen. Den Wein stelle man erst zurück, thue alles Andere in eine Terrine und decke sie zu. Nach 20 Minuten werde der Wein durchgerührt und versucht; sollte die Bowle noch etwas stärker sein können, so lasse man sie noch etwa 10 Minuten ziehen, gieße den Wein durch ein Sieb und lege von den Apfelsinenscheiben wieder 2—3 hinein.

Wünscht man den Zucker geschmolzen anzuwenden, so kann auf jede Flasche 5, höchstens 6 Loth ($8\,1/_3$, höchstens 10 Neuloth) gerechnet werden; man befeuchte ihn mit etwas kaltem Wasser und füge, wenn er flüssig geworden, das Bemerkte hinzu. Uebrigens muß bei einer Bowle der eigene Geschmack zu Hülfe kommen, um vielleicht etwas zu viel oder etwas zu wenig zu verhüten. Auch muß die Bowle gut zugedeckt und ganz kalt aufgetragen werden, je kälter, desto erfrischender; man bereite sie daher in einer gewöhnlichen Terrine, stelle sie genau zugedeckt in den Keller und gieße den Inhalt vor dem Gebrauch in die bestimmte Bowle.

7. **Erdbeer-Bowle.** Am besten ist hierzu die Walderdbeere, im Uebrigen sind auch Annanas- oder Monaterdbeeren erwünscht; doch darf die Frucht nicht überreif sein. Auf 4 Flaschen Mittelsorte Rheinwein nehme man 16 Eßlöffel gekochten Zuckersyrup und zwei stark gehäufte Untertassen Erdbeeren, welche etwas gequetscht werden. Dies Alles werde vier Stunden vor dem Gebrauch in eine Terrine gethan und fest zugedeckt, in den Keller gestellt.

Bei augenblicklichem Gebrauch der Bowle, bestreue man die Erdbeeren mit Stampfzucker, 6 Loth (10 Neuloth) auf die Flasche, bedecke die Terrine, schüttle den Inhalt eine Weile, bis die Erdbeeren etwas gequetscht sind und gieße den Wein hinzu.

Von Erdbeersaft, dessen Bereitung bei dem Einmachen der Früchte mitgetheilt ist, kann zu jeder Zeit eine angenehme Bowle gemacht werden, der es nicht an Aroma fehlt; man wende ihn nach Geschmack an und nehme Rücksicht auf die Süße des Saftes.

8. **Apfelsinen-Bowle oder Cardinal.** 5 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 25 Loth (42 Neuloth) Zucker, am besten nach Nr. 5 zu Syrup gekocht, 3 gute Apfelsinen, von welchen eine ganz fein abgeschält

wird, so daß sich nicht das Geringste von der weißen Schale daran befindet. Diese Schale läßt man mit etwas Wasser in einem zugedeckten Glase 10 Minuten lang ziehen, gießt den Wein auf den Zucker in die Bowle, von dem Extract nach Geschmack hinzu, schneidet die 3 abgezogenen Apfelsinen der Länge nach in Scheiben, rührt sie durch und läßt die Bowle einige Stunden stehen. Möchte der Cardinal für Damen bestimmt sein, so könnte vielleicht auf jede Flasche 1 Loth (1 $^2/_3$ Neuloth) Zucker zugesetzt werden.

9. **Feiner Bischof.** Zu einer Flasche Bordeaux gebe man 6 bis 7 Loth (10—11 $^2/_3$ Neuloth) geläuterten Zucker nach Nr. 5, andernfalls geschmolzenen, und 2 kleine grüne Pomeranzen. Mit letzterer verfahre man wie es bei Apfelsinenbowle bemerkt ist und gieße von der Flüssigkeit hinzu, indeß muß bei Bischof der Pomeranzgeschmack stärker als bei Cardinal hervortreten.

Guter Bischof wirkt bei fieberloser Schwäche äußerst stärkend; es kann Vor= und Nachmittags ein Liqueurgläschen genommen werden.

10. **Feiner holländischer Arrac-Punsch.** Man presse aus einigen saftigen Zitronen den Saft, messe ihn in einem Glase, nehme zu einem Theil desselben 2 Theile geriebenen Zucker, 4 Theile Arrac, schmelze es in einem kleinen zugedeckten Geschirr auf gelindem Feuer und vermische es mit 8 Theilen kochendem Wasser.

11. **Eier-Punsch.** Auf ein Glas für eine Person nehme man ein frisches Eidotter, rühre es mit 2 Eßlöffel Zucker über Feuer bis es ganz heiß und gahr geworden, dann rühre man ganz langsam kochendes Wasser hinzu, fülle es rasch in ein vorher erwärmtes Glas und mische 2 Eßlöffel Arrac durch.

12. **Schaumbier.** Auf $^1/_4$ Maaß ($^1/_4$ Liter) gutem Bier ein ganzes Ei und 2 Loth (3 $^1/_3$ Neuloth) Zucker. Dies Alles schlage man in einem ganz sauberen Topfe auf ziemlich starkem Feuer mit einer Schaumruthe fortwährend bis vor's Kochen. Dann nehme man rasch den Topf vom Feuer, setze das Schlagen noch etwa 2 Minuten fort und fülle das Getränk in ein vorher erwärmtes Glas, ohne welches dasselbe springen würde. Ohne Schaumruthe läßt sich kein Schaumbier bereiten.

13. **Bairisches Eierbier.** (Ein stärkendes Getränk für Schwache.) Zwei große Bouillontassen Bier, eine Bouillontasse Milch, 2 frische Eidotter und 2 Eßlöffel geriebener Zucker. Bier und Milch werden einzeln zum Kochen gebracht, Zucker und Eidotter in einem Terrinchen mittelst einer Schaumruthe tüchtig gerührt, dann wird unter stetem Schlagen das kochende Bier ganz langsam und dann die kochende Milch

hinzu gegossen und das Schlagen noch einige Minuten fortgesetzt. Das Eierbier kann warm und kalt getrunken werden.

14. **Kaltes Eierbier.** (Ebenfalls stärkend.) Man zerrührt in einem Trinkglase ein frisches Eidotter mit etwa 2 Theelöffel Zucker und füllt solches unter stetem Rühren nach und nach mit gutem Bier.

15. **Kaltes Getränk von Fruchtsäften.** Es wird ein kleiner Theil Fruchtsaft oder Himbeeressig in ein Glas gegossen und so viel frisches Wasser hinzu als man wünscht. Ein solches Getränk ist in heißen Sommertagen, sowie auch in manchen Krankheiten sehr zuträglich; ganz besonders ist in Fieberkrankheiten Wasser mit Himbeeressig so überraschend wirksam, daß es oftmals nicht des Weiteren bedarf.

16. **Selterswasser mit Fruchtsaft** ist ein sehr erfrischendes und bekömmliches Getränk.

17. **Limonade-Essenz.** 20 Loth ($33^1/_3$ Neuloth) Zucker werden mit $^1/_4$ Maaß ($^1/_4$ Liter) Wasser gekocht, 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) Zitronensalz hinzugefügt, in kleine Flaschen gefüllt und verkorkt. Davon gießt man nach Geschmack mehr oder weniger in ein Glas Wasser.

18. **Getränk für Brustkranke.** Ein halbes Pfund ($^1/_4$ Kilogr.) Luftmalz wird mit $1^1/_2$ Maaß ($1^3/_4$ Liter) Wasser zur Hälfte eingekocht, durchgesiebt, mit etwas Zucker versüßt. Es ist dies ein nahrhaftes, wohlthuend für die Brust und auf die Schleimhäute des Halses wirkendes Getränk; in Fieberzuständen kann etwas Zitronensaft, nicht die Schale, hinzugefügt werden.

19. **Mandelmilch für Kranke.** Hierbei wird auf die Mandelreibmaschine in „Bemerkungen für die Küche" aufmerksam gemacht. Man nimmt zu $^1/_2$ Maaß ($^1/_2$ Liter) frischem Wasser 4 Loth ($6^2/_3$ Neul.) ausgesuchte helle große Mandeln, legt sie einige Minuten in kochendheißes Wasser, wodurch sich die braune Schale leicht löst, spült und trocknet sie ab. Möchte man auf den Mörser hingewiesen sein, so werden die Mandeln mit etwas Wasser theilweise möglichst fein gestoßen, wobei jedesmal ein Mörser von Messing auszuwaschen ist, damit man vor Grünspan sicher sei. Dann vermischt man die Mandeln mit dem übrigen kalten Wasser, preßt sie mit rein gewaschener Hand durch ein in heißem Wasser ausgebrühtes, stark ausgerungenes Tuch, vermischt die Mandelmilch auf Wunsch mit ganz wenig Zucker, füllt sie in eine Flasche und stellt sie verkorkt an einen kühlen Ort in kaltes Wasser, wo sie sich in kühler Jahreszeit 2 Tage frisch erhält. In heißen Tagen muß sie täglich frisch gemacht werden, wo dann vielleicht die Hälfte hinreichend sein wird. Auf Befragen des Arztes möchten 1—2 bittere Mandeln hinzugefügt werden können.

Backen von einigen Festkuchen, nebst Weiß- und Schwarzbrod.

1. Zu empfehlender **Bisquit-Kuchen.** Ein Pfund (1/2 Kilogr.) durchgesiebter Zucker, 3/4 Pfund (3/8 Kilogr.) Stärkemehl, 16 recht frische Eidotter, 8 Eiweiß, Saft und Schale einer Zitrone. Das Eigelb wird so lange gerührt, bis das Weiße zu Schaum geschlagen ist, dann wird letzteres dazu gethan, auf ein mäßiges Feuer gestellt, erst den Zucker, dann das Mehl nach und nach hinein gerührt, so auch Saft und abgeriebene Schale der Zitrone, und nachdem so lange auf dem Feuer tüchtig geschlagen, bis die Masse recht warm geworden ist, die demnach in einer wohl ausgestrichenen und mit gestoßenem Zwiebacks bestreuten Form recht rasch gebacken wird.

2. **Wickelkuchen zum Kaffee.** Zwei Pfund (1 Kilogr.) feines durchgesiebtes Mehl, 1/2 Pfund (1/4 Kilogr.) gute Butter, 1/2 Pfund Zucker, alles gut durchwärmt, 1/2 Pfund ausgesuchte, gewaschene und erwärmte Korinthen oder Rosinen, 1/2 Maaß (1/2 Liter) erwärmte Milch, 4 Loth (6 2/3 Neuloth) gewässerte, frische trockene Hefe, 2 Eier, die fein abgeschälte und klein geschnittene Schale einer Zitrone, 1/4 Loth (4 1/6 Gramm) feinen Zimmt und 2 Theelöffel Salz. Die Hälfte des Mehls wird mit der Milch, den Hefen und den Eiern angerührt und zugedeckt langsam zum Aufgehen gebracht. Dann wird der Ansatz mit dem übrigen Mehl, der Butter und dem Salz vermengt, der Teig mit dem Löffel stark geschlagen und wieder zum Aufgehen hingestellt. Nachdem letzteres erfolgt ist, rollt man ihn einen halben Finger dick und ziemlich lang aus, wobei möglichst wenig Mehl gebraucht werde, bestreuet ihn gleichmäßig mit Zucker, Korinthen und Gewürz, rollt ihn der Breite nach, gleich einer Stolle auf, legt diese in Form einer Sichel auf eine bestrichene und mit etwas Mehl bestäubte Platte, drückt den Rand etwas an, läßt ihn nochmals aufgehen und dann bei ziemlich starker Hitze 1 1/4 Stunde backen. Ein zu langes Stehenlassen im Ofen dient nur dazu, Hefenbackwerk auszutrocknen, doch recht gahr muß es sein. Zur Probe dient, einen Strohhalm hinein zu stechen, bleibt gar nichts daran hängen, so ist das Gebackene gahr. Dieser Kuchen werde am vorigen Tage gebacken.

3. **Westfälischer Kaffee- oder Zuckerkuchen.** Für eine große Bäckerplatte 2 Pfund (1 Kilogr.) feines Mehl, 1/2 Pfund (1/4 Kilogr.) ausgewaschene Butter, 4 Loth (6 2/3 Neul.) Zucker, 4 Loth gute frische Hefe, alles nach Nr. 1 vorgerichtet; ferner 2 Eier, 1/2 Maaß (reichlich 1/2 Liter) warme Milch, abgeriebene Schale einer Zitrone und ein gehäufter Thee-

löffel Salz. Von angegebenen Bestandtheilen wird nach Nr. 1 erst ein Ansatz, nach dem Aufgehen ein etwas weicher Teig gemacht, welcher nach dem Schlagen und nochmaligen Aufgehen, mit der flachen, mit etwas Mehl bestäubten Hand von der Dicke eines kleinen Fingers auf einer bestrichenen Platte gleichmäßig auseinander gedrückt wird. Dann bestreut man ihn mit einem Gemengsel von $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.) grob gestoßenem Zucker, 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) abgezogenen, gleichfalls gröblich gestoßenen süßen Mandeln und $^1/_8$ Loth (2 Gramm) bestem Zimmet, legt 6 Loth (10 Neuloth) in kleine Stückchen zerpflückte Butter stellenweis darüber hin und stellt, sobald der Teig sich wieder gehoben hat, die Platte in den ziemlich stark geheizten Ofen, damit der Kuchen in 20, höchstens 25 Minuten recht gelb geworden und heraus genommen werden kann. Derselbe wird dann inwendig weich und saftig sein, wo hingegen schwächere Hitze, längeres Stehen im Ofen ein Austrocknen bewirkt. Der Kuchen werde am Tage des Gebrauchs gebacken und auf der Platte in schmale Stücke geschnitten, welche $2^1/_2$ mal so lang als breit sind.

Bei diesem Kuchen kann man je nach der Verwendung, die Eier und Zitronenschale, die Hälfte der Butter bei einem Zusatz von Milch, nebst dem Zucker im Teig abziehn.

4. **Rodon- oder Formkuchen.** $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) feines, durchgesiebtes Mehl, 12 Loth (20 Neuloth) gute Butter, 8 Loth ($13^1/_3$ Neuloth) durchgesiebter Zucker, 6 dicke Eier, 3 Loth (5 Neuloth) Hefe, reichlich $^3/_8$ Maaß ($^1/_2$ Liter) warme Milch, abgeriebene Schale einer Zitrone oder $^1/_2$ Theelöffel Muskatblüthe. Ein Zusatz von 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) geriebenen süßen Mandeln verfeinern den Kuchen sehr, man sehe jedoch zu, daß keine bittern sich darunter befinden. Nachdem alle Bestandtheile wo möglich einige Stunden in einem warmen Zimmer gestanden haben, werde die Butter zu Sahne gerieben, dann kommt ein ganzes Ei dazu, welches so lange gerührt wird, bis man nichts mehr davon sieht, worauf man einen Eßlöffel Mehl, auch etwas Milch und Zucker auf gleiche Weise hinein rührt und so abwechselnd damit fortfährt. Zuletzt kommt die mit etwas Milch aufgelös'te Hefe hinzu und wird nun der Teig mit der runden Seite des Rührlöffels so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Dann lasse man ihn in der vorher zugerichteten Form ganz langsam 1 — $1^1/_2$ Stunde zugedeckt aufgehen und bei starker Mittelhitze 1 Stunde backen.

5. **Kinder-Korinthen- oder Rosinenkuchen zum Kinderfeste.** Zwei Pfund (1 Kilogr.) feines Mehl, $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.) gewaschene Korinthen oder Rosinen, $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) Butter oder halb Butter, halb Schmalz, $^1/_4$ Pfund Zucker, 3 Loth (5 Neuloth)

Hefe, $^5/_8$ Maaß ($^3/_4$ Liter) Milch, 1 Theelöffel Muskatblüthe oder 2 Theelöffel Zimmet und 1 Theelöffel Salz. Der Teig wird nach Nr. 1 verarbeitet und geschlagen, dann läßt man ihn in einer bestrichenen Form gut aufgehen und backt den Kuchen bei starker Mittelhitze $1^1/_4$ Stunde.

6. **Rheinischer Platz.** Vier Pfund (2 Kilogr.) Mehl, 1 Maaß ($1^1/_8$ Liter) warme Milch, $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) Butter, 3 Eßlöffel saure, dicke Sahne, 2 geklopfte Eier, 5 Loth ($8^1/_3$ Neuloth) Hefe in etwas lauwarmem Wasser aufgelös't und $^1/_2$ Eßlöffel Salz. Wie anderes Weißbrod gemengt und nach dem Aufgehen gebacken.

7. **Gewöhnlicher Puffert.** Ein Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) gutes Mehl, 4 Loth ($6^2/_3$ Neul.) geschmolzene Butter, oder Schweineschmalz, oder gutes ausgeglühtes Rüböl, 4 Loth Rosinen, 1 Ei, $^1/_4$ Maaß (reichlich $^1/_4$ Liter) warme Milch, 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) frische, mit Milch zerrührte Hefe, 2 nicht ganz weich gekochte, kalt gewordene geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Zimmet oder Muskatblüthe und 1 Theelöffel Salz. Dies Alles werde mit einander verrührt und der Teig tüchtig geschlagen, bis er starke Blasen wirft, in einer mit Oel bestrichenen tiefen Pfanne zugedeckt zum langsamen Aufgehen nicht zu warm hingestellt. Wenn nach $1^1/_2$ — 2 Stunden der Teig gehoben ist (ein rasches Aufgehen macht ihn zähe), kann der Puffert in einem heißen Backofen, oder zugedeckt auf dem Ofen langsam gebacken werden. Sobald in letzterem Falle die obere Seite trocken und die untere dunkelgelb geworden, wird der Puffert vorsichtig in der mit etwas Butter versehenen Pfanne umgewendet und offen gahr gebacken.

8. **Bereitung eines guten Weißbrodteiges.** Vorab werde zum Backen für frische Hefe gesorgt, auch ist es gut, vorher alle Bestandtheile dazu an einem warmen Ort zu durchwärmen. Zum Einmengen des Weißbrods ist eine hölzerne Mulde am geeignetsten, welche eigens dazu diene. Da manches Mehl viel wirksamer als anderes ist, so kann nöthigenfalls beim Bearbeiten des Teiges etwas Mehl der Flüssigkeit zugesetzt werden. Alles Weißbrod wird gleich dem Hefenbackwerk dadurch milder, daß man es zweimal und zwar langsam gähren oder aufgehen läßt Zu dem Zweck rührt man die Hälfte des Mehls mit der warmen Milch und der gewässerten, mit etwas Milch zerrührten Hefe an, das Salz kommt erst, wenn der Teig gemacht wird, hinzu, weil es etwas nachtheilig auf die Hefe wirkt. Der Ansatz wird zugedeckt und nicht zu warm hingestellt und sobald derselbe zu gähren anfängt, mit dem übrigen Mehl, dem Salz und was es sonst sein möge, zu einem leichten Teig gemacht, der durch tüchtiges Verarbeiten und Schlagen sehr verbessert wird und nicht mehr anklebt. Sollte man, wenn der

Teig gemacht ist, Unterbrechung bekommen, so dient es zum Vortheil des Brodes, ihn vor dem Aufmachen nochmals aufgehen zu lassen, so daß er auf der Platte zum drittenmale sich hebt. Das Backen in einem eisernen Kästchen ist zwar sehr bequem, auf der Platte in frischer Hitze gebacken, aber hat das Brod einen viel angenehmeren Geschmack. Das Formen des Teiges geschehe auf einem mit Mehl bestäubten Backbrette und mache man kleinere oder größere Brode, welche ganz glatt sein müssen, nicht im geringsten Risse haben dürfen (was man nur durch Zusehen vom Bäcker erlernen kann), lasse sie auf einer bestrichenen Platte nochmals aufgehen, mache einen oder mehrere Schnitte hinein und schiebe sie bei guter Hitze in den Ofen; ein rasches Backen hat großen Einfluß auf den Wohlgeschmack.

9. **Gewöhnliches Weißbrod.** $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) gutes Mehl, $^3/_8$ Maaß (reichlich $^3/_8$ Liter) warme Milch, $1^1/_4$ Loth (21 Gramm) frische trockene oder $1^1/_4$ Eßlöffel nasse dicke Hefe und 1 Theelöffel Salz; 1 Eßlöffel gutes Rüböl verbessert den Teig sehr. Auf 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.) Mehl sind 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Hefe hinreichend, wenn nämlich nicht Korinthen, Butter und Zucker hinzugefügt werden.

10. **Feines Franzbrod.** 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.) feines Mehl, $^3/_4$ Maaß (reichlich $^3/_4$ Liter) Milch, 4 Loth ($6^2/_3$ Neul.) Butter, 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Hefe, 2 Theelöffel Salz. Es können zwei Brode davon gemacht werden.

11. **Französisches Weißbrod.** Man schütte $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) vom besten amerikanischen Reis in einen dicken Leinenbeutel und lasse Platz genug zum Ausquellen, koche ihn im Wasser 3—4 Stunden, so daß er in einen weichen Teig verwandelt wird, mische denselben warm mit 14 Pfund (7 Kilogr.) des besten Mehls, wobei die gewöhnliche Quantität Hefen und Salz wie oben gebraucht wird, stelle den Teig zum Aufgehen eine Zeitlang an einen warmen Ort, theile ihn in Brode und wie es heißt, soll er dann 28—30 Pfund (14—15 Kilogr.) vortreffliches weißes Brod liefern. Indeß ist bei Anwendung des Recepts nun gerade aus dem Teig nicht so viel Brod geworden, aber gut und ausgiebig ist er doch.

12. **Franz- oder Milchbrödchen.** 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Mehl bester Sorte, $^1/_4$ Maaß (reichlich $^1/_4$ Liter) Milch, $3^1/_2$ Loth ($5^5/_6$ Neuloth) Butter, 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Hefe, 1 Theelöffel Salz, etwas Muskatblüthe oder Zimmet. Der Teig muß zweimal heben, dann werden 2—3 Loth ($3^1/_3$—5 Neuloth) schwere Brödchen davon geformt, welche nach dem nochmaligen Heben in der Mitte oder kreuzweis eingeschnitten und bei starker Hitze 15 bis höchstens 20 Minuten gebacken werden.

13. **Feines gemischtes Roggenbrod.** 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilogr.) gebeuteltes Roggenmehl, 2 Pfund (1 Kilogr.) Weizenmehl, 1 Maaß (reichlich 1 Liter) lauwarmes Wasser, 5 Loth ($8\frac{1}{3}$ Neul.) Hefe, 5 Eßlöffel gutes Rüböl, 1 Eßlöffel Salz. Davon werden ein oder zwei Brode gemacht, welche man zum Bäcker schickt.

14. **Feines ungemischtes Roggenbrod.** 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilogr.) fein gebeuteltes Roggenmehl, nicht ganz $\frac{3}{4}$ Maaß ($\frac{3}{4}$ Liter) lauwarmes Wasser, 3 Loth (5 Neuloth) Hefe, 3 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel gutes Rüböl zu einem Brod gemacht und zum Bäcker geschickt.

15. **Westfälisches Schwarzbrod.** Zum Backtrog ist bei einer kleineren Einrichtung die Form eines kleinen Tisches von angemessener Höhe und Tiefe, vorn und seitwärts gefirnißt, zu empfehlen, da derselbe zugleich als Küchentisch gebraucht werden kann. Das Blatt muß zum Aufschlagen eingerichtet sein, und mit der Rückseite eine Linie bilden, vorn und seitwärts aber zwei Fingerbreit vorstehen, damit beim Abwaschen kein Wasser hineinfließen könne. Inwendig muß das Blatt, der nöthigen Haltbarkeit wegen, mit einer dicken, starken Leiste von Eichenholz versehen sein, auch kann eine Schieblade darunter angebracht werden.

Das Roggenmehl suche man da, wo es am besten ist, zu bekommen, es muß etwas gröblich geschrotet und sehr mehlhaltig sein. Ein Verhältniß zum Wasser kann nicht genau angegeben werden, da ein Brodmehl viel reichhaltiger ist, als das andere, weshalb es gut ist, etwas Mehl vorräthig zu halten; übrigens ist nach folgender Angabe ein sehr gutes Brod gebacken. Für einen kleinen Haushalt geben 12 Pfund (6 Kilogr.) Brodmehl ein passendes Brod, dazu 3—$3\frac{1}{4}$ Maaß ($3\frac{3}{8}$—$3\frac{3}{4}$ Liter) Wasser so warm, daß man die Hand darin gut halten kann, und falls zum ersten Male in einem Backtrog gebacken wird, 2 Wallnuß dick Sauerteig, welcher mit Wasser verrührt wird; das, was im Backtrog zurückbleibt und säuert, dient nach dem zweiten Backen jedesmal als Sauerteig. Wenn das Brod Abends 7 Uhr zum Bäcker geschickt wird, muß Morgens um 9 Uhr eingemengt werden. Man legt dann die größere Hälfte des Mehls an eine, die kleinere an die andere Seite des Backtroges, macht in erstere eine Vertiefung, gießt das Wasser nebst dem zerrührten Sauerteig und 2 Eßlöffel Salz hinein und mengt es zu einem dicken Brei, der mit Mehl zugedeckt wird. So läßt man es bei niedergelassenem Deckel in kalter Jahreszeit in der Nähe des Herdes, im Sommer an einem kühleren Orte so lange gähren, bis noch Zeit ist, den Teig 1 Stunde zu verarbeiten; denn von gehörigem Kneten und Verarbeiten hängt hauptsächlich das Wohlgerathen des Brodes ab. Vorab bemerkt, ist es

nöthig, selbst darauf zu sehen, daß vor dem Kneten Hände und Arme mit Seife rein gewaschen, klar abgespült und abgetrocknet werden, und daß bei leichtem Schwitzen ein reines Tuch zum Abwischen zur Seite liege; selten wird die nöthige Reinlichkeit dabei befolgt, wenn die Hausfrau nicht strenge darauf hält.

Das Verarbeiten geschieht wie folgt: Man macht die gährende Masse zum Teig, indem man mit geschlossenen Händen hinein fährt und stets Mehl heran zieht, der Teig darf weder zu weich noch zu fest sein und nach langem Kneten nicht mehr an den Händen kleben. Ist derselbe also gemacht, so sticht man mit einem Teigstecher einen kleinen Theil davon ab, legt ihn zur Seite in den Trog, knetet ihn tüchtig durch, legt einen Theil darauf, knetet wieder und jedesmal bis auf den Grund und fährt so fort, bis der letzte Theil zu Ende ist. Nachdem ein dieserartiges Kneten bei Umwenden des Teiges einigemal geschehen ist, wird derselbe im Ganzen durchgeknetet und zu einem Brod verarbeitet, welches keine Risse haben darf und ganz glatt sein muß, was durch Wälzen und durch Stauchen der Seiten geschieht. Dann wird es mit etwas Brodmehl abgerieben, ein Zeichen darauf gedrückt, auf einem Backbrett zugedeckt und zu einem aufmerksamen Bäcker geschickt. Man kann zwar nicht verlangen, daß derselbe dem Brode immer einen guten Platz gibt, kommen aber häufig Endbrode vor, so muß man sich melden.

16. **Schwarzbrod mit Buttermilch.** Dazu nehme man 12 Pfund (6 Kilogr.) Brodmehl, 3½ Maaß (4 Liter) Buttermilch, wende sie kalt zum Einmengen an und gebe dem Backtrog einen möglichst warmen Platz. Im Uebrigen richte man sich ganz nach vorhergehender Nummer. Der Teig wird zwar etwas weich, wenn er aber gut gebacken wird, so erhält man ein ganz delicates, mildes und saftiges Brod.

Einige Rezepte zum Einmachen der nutzbarsten Früchte und Fruchtsäfte.

1. **Bemerkungen.** Vieles Einmachen von Früchten verschiedener Art, wie es in manchen Häusern üblich ist, liegt der Kostspieligkeit wegen nur in guten Verhältnissen; doch sollte wo möglich jede Hausfrau neben Gurken für den Familientisch, für solches Eingemachte sorgen, was für Kranke dient. Da erfüllt nun vielleicht keine Frucht so sehr ihren Zweck als eingemachte Preußelbeeren, indem sie nicht nur erfrischend und beruhigend, sondern auch zugleich magen- und

Digitized by Google

unterleibstärkend wirken. Darum möge die Vorschrift zum Einmachen derselben allem Anderen vorangehen.

Zur Vermeidung von Wiederholungen in den Vorschriften, sei hier bemerkt, daß es zum Erhalten der Früchte unumgänglich nothwendig ist, solche in einem bunzlauer Geschirr, welches nur zum Einmachen dient, worin also nichts Fettiges gewesen ist, zu kochen, oder einen ganz unbeschädigten glasirten Topf zu gebrauchen, der aber gut ausgescheuert sein muß; die geringste Beschädigung der Emaile bewirkt einen Eisengeschmack bei den Früchten. Beim bunzlauer Geschirr ist indeß zu bemerken, daß es nicht auf die Flamme gestellt werden darf.

Die Früchte können in Gläser und Steintöpfe gefüllt werden. Letztere dürfen nur zu diesem Zwecke dienen; dennoch bedürfen sie vor dem Gebrauch das Ausbähns mit heißem Wasser. Das Reinigen der Flaschen und Medizingläser zum Einfüllen der Fruchtsäfte geschehe einige Tage vorher, es geht am besten durch Schütteln mit etwas Sägemehl und Wasser, was sie rasch klar macht, darnach lasse man sie inwendig vollständig trocknen.

Zu allem Einzumachenden ist guter Melis der schweren, bläulich gefärbten Raffinade vorzuziehen. Die eingekochten Früchte oder Fruchtsäfte bedecke man sofort mit einem reinen Tuche, damit nicht Fliegen oder Mücken hinein fallen und Gährung verursachen. Am nächsten Morgen rühre man das Eingemachte gut durch, fülle es ohne Aufschub in die bestimmten Töpfe oder Gläser so, daß ein zweifingerbreiter leerer Raum bleibt. Zum Zubinden ist Pergamentpapier, weil es ganz luftdicht ist, besonders zweckmäßig; das aus der Fabrik von Herrn Julius Kramer in Köln ist ganz vorzüglich und zugleich preiswürdig. Man binde ein Stück fest über den Topf, schneide es rings umher grade, schreibe Inhalt und Jahreszahl darauf und stelle denselben an einen luftigen kalten Ort.

Die Flaschen werden gleichfalls bis auf einen zweifingerbreiten Raum angefüllt, dann thue man einen bis zwei Theelöffel Arrac oder guten Rum darauf, drücke einen neuen festen Kork hinein, während die Flasche nicht schief gehalten werde, binde Pergamentpapier darüber und stelle sie, mit einer Etiquette versehen, im Keller aufrecht auf eine Bank. Da angebrochene Flaschen sich weniger gut erhalten, so sei zum Theil auf kleine Flaschen oder auf Medizingläser hingewiesen.

2. **Preußelbeeren** werden jährlich zweimal, Ende August und Ende October reif. Bei einem geeigneten Sommer ist die erste Lese vorzuziehen, da die Frucht süßer ist und sich eben so gut als die spätere erhält; anderentheils ist zu der zweiten Lese zu rathen. Man sehe besonders auf reife dicke Beeren, wären sie auch etwas höher

im Preise, und auf ein sorgfältiges Aussuchen, um unreife Beeren und Blätter zu entfernen; überreife weiche Beeren sind sehr gut.

Neun Maaß (10 Liter) reife Beeren werden mit 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilogr.) Zucker hinlänglich versüßt; Gewürz gehört nicht dazu. Zum Waschen derselben thue man die Hälfte der Beeren in einen Eimer mit Wasser, rühre sie gehörig durcheinander, schütte sie auf ein Sieb, Wasser darüber und mache es mit der anderen Hälfte ebenso. Nun wird ein Drittel des zu Stückchen geschlagenen Zuckers in einem Topf nach Nr. 1 auf die Platte gestellt, ein Drittel der Beeren hinzu gethan und nachdem der Zucker geschmolzen ist, oftmals durchgerührt und etwaiger Schaum abgenommen. Wenn die Beeren ganz weich sind, breiig dürfen sie nicht werden, schütte man sie mit der Brühe rasch in ein fettfreies Gefäß, bedecke sie nach Nr. 1 mit einem Tuche und koche die übrigen auf gleiche Weise. Den Preußelbeersaft einkochen zu lassen, wie Manche es thun, finde ich nicht gut, da gerade der Saft sehr erfrischend ist und ohnehin nach und nach oft zu stark eindickt. Man stelle das Eingemachte bis zum nächsten Morgen hin und verfahre übrigens nach Nr. 1.

3. **Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren).** Dieselben sind (mehr noch getrocknet gekocht) ein anerkanntes Hülfsmittel gegen Durchfall, und in Gegenden, wo sie in der Nähe wachsen, ein wohlfeiles Compot, welches wenig Zucker bedarf.

Die ausgesuchten und gewaschenen Beeren werden nach dem Ablaufen theilweise nach Nr. 1 ohne Zucker und ohne Wasser bei öfterem Durchrühren nicht zu weich gekocht; da sie rasch zerkochen, darf man sich nicht entfernen. Hinsichtlich der Flaschen, wo hinein sie gefüllt werden, wird auf Nr. 1 hingewiesen; das Einfüllen geht besonders gut mit einem porzellanenen Milchkännchen, während man mit einem Theelöffel nachhilft. Im Uebrigen richte man sich nach Nr. 1.

Zur Zeit des Gebrauchs werden die Heidelbeeren mit dem nöthigen Zucker durchgerührt und mit dem Saft auf einige Schnitten Weißbrod angerichtet, oder man läßt sie zum Kochen kommen und macht die Brühe mit sehr fein gestoßenem Zwieback oder etwas Stärke gebunden.

4. **Zwetschen.** Zu 5 Pfund ($2\frac{1}{2}$ Kilogr.) der besten Zwetschen $\frac{1}{2}$ Maaß ($\frac{1}{2}$ Liter) guten braunen Essig, $1\frac{1}{2}$ Pfund ($\frac{3}{4}$ Kilogr.) Zucker, 1 Loth ($1\frac{2}{3}$ Neuloth) in Stücken zerbrochenen Zimmet und $\frac{1}{4}$ Loth ($4\frac{1}{6}$ Gramm) Gewürznelken. Die Zwetschen werden mit einem reinen Tuche gut abgewischt, so daß der bläuliche Schein entweicht, und mit einer Nadel einigemal durchstochen. Dann koche man in einem Topfe, nach Nr. 1, Essig, Zucker und Gewürz, thue so viel Zwetschen hinein, als neben einander liegen können und lasse sie einige Minuten

darin, bis die Haut an einzelnen zu platzen anfängt, während man sich nicht entfernen darf. Man ziehe dann rasch den Topf von der heißen Platte, lege mit einem gescheuerten Schaumlöffel die Zwetschen auf eine flache Schüssel zum Abkühlen und verfahre mit den übrigen, nachdem der Essig wieder zum Kochen gebracht ist, ebenso. Ohne letzteren einkochen zu lassen, fülle man beides erkaltet, in einen nur zum Einmachen dienenden Steintopf oder in Gläser, welche mit Pergamentpapier zugebunden werden, wie es in Nr. 1 näher bemerkt ist.

5. **Zwetschen ohne Stein und Schale in Zucker mit Weingeist.** (Für Kranke.) Auf 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilogr.) ausgesuchter Zwetschen 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilogr.) gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth ($4\frac{1}{6}$ Gramm) guter fein gestoßener Zimmet und $\frac{1}{8}$ Maaß ($\frac{1}{8}$ Liter) Weingeist (Spiritus vini), welcher in jeder Apotheke zu haben ist. Man lege die Zwetschen in ein kleines Sieb und stelle es so lange in kochend heißes Wasser, bis die Haut sich bequem abziehen läßt, enthäute sie und mache die Steine heraus. Dann lasse man den Zucker in einem Topf nach Nr. 1 mit einer kleinen Tasse Wasser schmelzen und klar kochen, thue die Zwetschen nebst Gewürz hinein, koche sie unter häufigem Rühren nicht zu weich und stelle sie in zugebundenen Gläsern hin. Nach 3 Tagen werden die Zwetschen noch etwas eingekocht, beim Abnehmen der Weingeist durchgerührt, zum Erkalten hingestellt und nach Nr. 1 in Gläser gefüllt, welche man mit einer in Weingeist oder Arrac genäßten Scheibe Briefpapier bedeckt. Uebrigens richte man sich nach Nr. 1. Hierbei ist zu rathen, zuweilen nachzusehen und nöthigenfalls, nämlich wenn der Saft dünn werden möchte, das Aufkochen zu wiederholen.

6. **Zwetschen ohne Schale in Zucker und Essig.** (Für Kranke.) Große reife Zwetschen, Säbelzwetschen oder Catharinenpflaumen werden wie vorstehend abgezogen, nicht entsteint. Auf 4 Pfund (2 Kilogr.) derselben gehört $1\frac{1}{3}$ Pfund ($\frac{2}{3}$ Kilogr.) Zucker, $\frac{1}{2}$ Maaß ($\frac{1}{2}$ Liter) gewöhnlicher Weinessig und $\frac{1}{2}$ Loth ($8\frac{1}{3}$ Gramm) feiner, in Stückchen geschnittener Zimmet. Man läßt Zucker und Essig kochen, nimmt den Schaum davon ab, gibt das Gewürz hinein, legt die Zwetschen in einen Steintopf, gießt den Essig kalt darauf und stellt sie, bedeckt, bis zum nächsten Tage hin. Dann setzt man den Topf mit aufgelegtem Papier in einem Gefäß mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt die Zwetschen eine Viertelstunde kochen und in dem Wasser erkalten. Nach einigen Tagen wird der Saft abgegossen und etwas eingekocht, nöthigenfalls geschäumt, kalt über die Früchte gegossen und der Inhalt nach Nr. 1 versorgt.

7. **Brombeermarmelade.** Man nehme zu vier Theilen Brombeeren an Gewicht einen Theil Melis, lasse ihn, in Wasser getunkt,

zergehen und klar kochen, thue dann die Beeren hinzu und koche sie unter häufigem Durchrühren so lange, bis der Saft dicklich wird. Im Uebrigen werde nach Nr. 1 verfahren.

8. **Gelée von Vogelbeeren.** (Ein Linderungsmittel für Brustleidende.) Die Beeren zu Gelée können nur so lange gebraucht werden, als sie ihr schönes Roth und ihren vollen Saft haben. Man streift sie von den Stielen und läßt sie, zur Hälfte mit Wasser bedeckt, so lange kochen, bis denselben aller Saft entzogen ist, worauf die Brühe fein durchgesiebt, gewogen und mit gleichem Gewicht an Zucker auf's Feuer gesetzt, geschäumt und zu Gelée eingekocht wird, während häufig durchgerührt werden muß. Um dieselbe zu erproben, lasse man einige Tropfen Saft auf einem flachen Teller erkalten, wo es sich dann zeigt, ob solcher zu Gelée wird, oder noch länger kochen muß. Man fülle denselben heiß in vorher erwärmte Gläser und verfahre weiter nach Nr. 1.

9. **Hollunder-Gelée.** (Ein Erleichterungsmittel für Brustleidende.) Da manchem Leidenden dadurch geholfen und die Gelée jahrelang erhalten werden kann, so sei hier auf eine größere Portion hingewiesen. Zu 5 Pfund (2 $^1/_2$ Kilogr.) Saft gehören 4 Pfund (2 Kilogr.) Melis und 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Candiszucker von mittelbrauner Farbe (der schwarzbraune ist bränzlich). Die schwarzen Beeren werden von den Stielen gestreift, kaum zum Kochen gebracht und zum Durchfließen in einen ausgebrühten losen Beutel gefüllt, wobei man durch Andrücken etwas nachhelfen kann. Der Saft wird mit dem Zucker auf mittelmäßig starkem Feuer klar abgeschäumt und zu Gelée eingekocht. Wie viel Zeit dazu gehört, ist nicht zu bestimmen, da solches von der Beschaffenheit der Beeren abhängt, indem sie in heißen Sommern weniger, in nassen mehr wässerige Theile enthalten. Jedenfalls thut man wohl, verschiedenemal einige Tropfen auf einem Teller, wie in voriger Nummer bemerkt, zu versuchen, damit der Saft nicht zu stark einkoche, weil die Gelée mit der Zeit mehr und mehr eindickt. Zum Kochen gehört die größte Achtsamkeit, da der Saft leicht anbrennt, so ist ein häufiges Durchrühren, in der letzten Stunde aber ein stetes Rühren auf dem Grunde nach allen Seiten hin nothwendig, was einer unkundigen Hand nicht übergeben werden darf, weil es sonst leicht sein könnte, daß Mühe und Kosten vergebens wären.

Von solcher Gelée gebe man dem Kranken zuweilen einen kleinen Theelöffel voll in den Mund, auch kann sie mit heißem Wasser aufgelöst, als Getränk dienen.

Die Samenkörner der Hollunderbeeren können getrocknet, dem Kranken als Thee gegeben werden.

10. **Zu empfehlendes Compot einzumachen.** (Für Kranke und Gesunde.) Hierzu passen Aprikosen, Pfirsich, Kirschen, abgezogene und nicht abgezogene Zwetschen, ganz vorzüglich auch gute, geschälte, halb durchgeschnittene, vom Kerngehäuse befreiete und abgespülte Birnen. Die beiden ersteren Früchte bestreue man, nachdem sie abgezogen und entsteint sind, zu gleichen Theilen mit geriebenem Zucker und lasse sie anderen Tages langsam in ihrem Saft aufkochen. Das übrige Obst wird, wie beim Kochen von Compot mit etwas Wasser (Zwetschen ohne Wasser) und dem gebräuchlichen Zucker, nach Belieben mit oder ohne Gewürz (für Kranke lasse man das Gewürz weg), nicht zu weich gekocht; Kirschen müssen weich sein. Vor dem Kochen werden einige Vorbereitungen gemacht:

Man stelle die Gläser zum Einfüllen der Früchte auf den Sprungherdskessel, damit sie langsam erwärmt werden und nicht springen. Zum Ueberbinden der Gläser wird gut gewässerte und abgeriebene Schweinsblase, oder ohne weiteres Pergamentpapier nach der Größe der Gläser abgeschnitten, auch der Bindfaden in passende Stücke geschnitten und für Schwefelfäden, wie folgt, gesorgt. Man schneide dicke Strickbaumwolle in fingerlange Stücke, zünde in einem Blumenteller etwas Schwefel an, tunke die Fäden mit einem zugespitzten Stückchen Holz hinein und nehme sie zum Trocknen heraus, wobei Vorsicht zu empfehlen ist, weil man sich leicht die Finger dabei verbrennen kann.

Ist dies Alles geschehen, lege man in der Minute, wo das Compot vom Feuer genommen ist, einen Schwefelfaden in den gebrauchten Blumenteller, zünde ihn an, stelle eines der erwärmten Gläser umgekehrt darauf, so daß der Schwefeldunst in das Glas zieht, und fülle nun rasch das Compot kochendheiß hinein, fahre sofort mit einem angezündeten Schwefelfaden darüber hin, den man nach jedesmaligem Gebrauch mit dem Fuße austrete, und binde das Glas eiligst zu. Hierzu gehören zwei Personen, eine besorgt das Einfüllen, die andere das Schwefeln und Zubinden.

Nach dem Erkalten der Gläser auf der Anrichte, stelle man dieselben in eine kühle Speisekammer. Die Früchte erhalten sich, nach Vorschrift gemacht, ganz vorzüglich. Fände man jedoch beim Nachsehen in einem Glase ein Schimmelbläschen, wovon nach dem Schwefeln des Glases, ein Säumen beim Einfüllen oder ein Säumen bei dem letzten Schwefeln oder beim Zubinden die Ursache ist, so verbrauche man den Inhalt sogleich.

Noch sei bemerkt, daß der Schwefeldunst keinen Geschmack bewirkt, daß ferner das Pergamentpapier etwas angefeuchtet werde, wodurch es

fest anklebt und daß jedes angebrochene Glas sofort verbraucht werden muß.

11. **Vorzüglicher Erdbeer-Saft.** (Gleichfalls für Brustleidende, auch statt frischer Erdbeeren, zu einer Bowle, siehe Getränke.) Man nehme gerade so viel reife Walderdbeeren, welche jedoch nicht überreif sein dürfen, als geriebenen Zucker an Gewicht, wovon des Erhaltens wegen nichts abgezogen werden darf, thue die Erdbeeren mit dem Zucker durchschichtet, in kleine Gläser mit weiter Halsöffnung, korke sie mit dichten Körken fest zu, klebe angefeuchtetes Pergamentpapier darüber und stelle sie an einen kalten, luftigen Ort.

12. **Johannisbeer-Saft.** Die Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift, in einem Topf nach Nr. 1 auf's Feuer gestellt bis sie platzen und in ein ausgebrühtes leinenes Beutelchen gefüllt. Nach etwa 12 Stunden gieße man den Saft vom Bodensaft klar ab, nehme auf 3 Pfund (1 ½ Kilogr.) desselben 1 Pfund (½ Kilogr.) Zucker und koche beides unter Abnehmen des Schaumes klar, wo dann etwa der fünfte Theil verkocht sein wird. Darauf nehme man den Saft vom Feuer, stelle denselben über Nacht hin, gieße ihn klar vom Bodensatz ab, nach Nr. 1 in kleine Fläschen oder Medizingläser, das Unklare in eine besondere Flasche, und verfahre weiter nach Vorhergehendem.

Solcher Saft kann Jahre aufbewahrt werden, dient zu Saucen und Kalteschalen und ist in Wasser gegossen, ein erfrischendes Getränk für Kranke und Gesunde.

13. **Ausgegohrener Johannisbeer-Syrup.** Man stelle den durchgelaufenen Saft 5—6 Tage in den Keller, wo die Gährung erfolgt sein wird, nehme die sich gebildete schimmelige Haut davon ab, gieße den klaren Saft von dem darunter befindlichen trüben Bodensatz ab, stelle 1 Pfund (½ Kilogr.) des klaren Saftes mit 1 ¼ Pfund (⅝ Kilogr.) Zucker auf's Feuer, lasse ihn gut durchkochen, dann kalt werden und fülle den Syrup nach Nr. 1 in kleine Fläschen oder Gläser. Freilich ist derselbe etwas kostspielig, doch bedarf es davon zu einem kleinen Glase nur eines Eßlöffels voll.

14. **Johannisbeer-Saft ohne Zucker.** Hierzu werden die Beeren bis zum Austreten des Saftes gekocht und zum Ablaufen mit etwas Wasser auf ein Sieb gethan. Dann wird der Saft in einem Topf nach Nr. 1 aufgekocht, am nächsten Morgen klar vom Bodensatz abgegossen und in frisch geschwefelte Fläschen gefüllt, welche gut verkorkt und verlackt im Keller stehend aufbewahrt werden.

Das Anfertigen von Schwefelfäden ist beim „Compot einzumachen" mitgetheilt und wird hier nur darauf aufmerksam gemacht, daß, damit der Schwefeldunst die Flaschen durchdringe, der Schwefelfaden am besten

mit einer auseinander gebogenen langen Haarnadel, an einem Ende eingeklemmt, dann angezündet, einige Augenblicke hinein gesteckt wird.

15. **Himbeer-Saft und Himbeer-Syrup.** Die Bereitung ist wie die in den beiden letzten Rezepten.

16. **Himbeer-Essig.** (Ungemein wirksam in Wasser getrunken bei Fieberzuständen, falls die Brust nicht leidend ist.) Man nehme aus 5 Maaß (5 $^3/_4$ Liter) frisch gepflückter Himbeeren, welche annähernd 2 Maaß (2 $^1/_4$ Liter) Saft liefern, 1 Maaß (1 $^1/_8$ Liter) guten Weinessig und zu jedem Maaß dieser Flüssigkeit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Zucker. Die Beeren werden etwas zerdrückt; mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann stark ausgepreßt. Am folgenden Tage wird der klare Saft vom Bodensatz vorsichtig abgegossen, mit dem Zucker ausgeschäumt, 12 Stunden bedeckt hingestellt und dann nach Nr. 1 in kleine Flaschen gefüllt.

Es schadet nicht, wenn die Himbeeren mit dem Essig auch mehrere Tage stehen, wo dann aber täglich durchgerührt werden muß.

17. **Drei-Saft.** (Ein erquickendes Getränk mit Wasser für Kranke.) Himbeersaft, Johannisbeersaft, saurer Kirschsaft und Zucker von jedem 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.), wie Johannisbeersaft gekocht und nach Nr. 1 aufbewahrt.

18. **Quitten-Saft.** (Mit kaltem Wasser vermischt, ein angenehmes Getränk und heilsam wirkend bei Blutauswurf.) Nachdem das Wollige von den Quitten abgerieben, werden sie zu vier Theilen geschnitten (falls man den Saft röthlich wünscht, lasse man das Kerngehäuse darin, gelb, so schneide man es heraus) und in einem Topf nach Nr. 1 mit frischem Wasser so lange ununterbrochen gekocht, bis sie saftig, doch nicht zu weich geworden sind. Dann gieße man das Wasser davon ab, halte die Quitten zugedeckt warm, während man theilweise den Saft durch ein ausgebrühtes Tuch preßt. Auch kann man nach dem Abreiben der Quitten solche mit der Schale auf einem Reibeisen reiben und auspressen, man stelle dann den Saft in einem engen Gefäß über Nacht hin und gieße ihn am nächsten Tage klar vom Bodensatz ab. Sodann werde nach Gewicht 2 Theile Saft und 1 Theil in Stückchen geschlagenen Zucker gut abgeschäumt, vom Feuer genommen und weiter nach Nr. 1 verfahren.

19. **Gurken in Essig und Wasser.** Man nehme grüne, frisch gepflückte Schlangengurken von mittlerer Größe, also derartige, welche noch keine Kerne haben, wasche sie rein und lege sie 12 Stunden lang in frisches Brunnenwasser. Dann bedecke man den Boden eines großen Steintopfes mit abgespülten Weintraubenblättern, lege eine Schicht Gurken möglichst dicht nebeneinander darauf, darüber eine Lage von folgen-

den Kräutern, als: kurz abgeschnittenen Dill, erster sehr reichlich, ferner Dragon, Meerrettig, frische Lorbeerblätter, reichlich Pfefferkörner, Gewürznelken und kleine Zwiebeln und fahre mit Ausnahme der Weinblätter, so fort, bis der Topf auf zwei Fingerbreit angefüllt und mit einer Lage Kräuter bedeckt ist. Dann nehme auf 2 Maaß guten weißen Essig 1 Maaß (auf 2 Liter 1 Liter) Brunnenwasser und zwei Hand voll Salz, schlage solches mit einem Schaumbesen so lange, bis das Salz aufgelös't ist, und gieße es kalt darüber. Möchte die Flüssigkeit nicht hinreichen, so wird in gleichem Verhältniß zugesetzt, so daß die Gurken vollständig bedeckt werden.

Vorab reihe man von abgängiger Leinewand einen rund geschnittenen Beutel von der Größe des Topfes zusammen und bringe eine dünne Lage Senfsamen, einerlei braunen oder gelben hinein, bedecke damit die ganze Oberfläche des Topfes, gieße nach dem Ausquellen des Samens nöthigenfalls noch Flüssigkeit hinzu, womit die Gurken stets bedeckt sein müssen, binde den Topf mit Pergamentpapier zu und stelle ihn an einen kalten luftigen Ort.

Diese Gurken sind besonders zu empfehlen, auch können sie abgeschält und in Scheiben geschnitten, als Salat mit feinem Oel und Essig gemischt werden.

20. **Auf andere Art.** (Auch vorzüglich.) Die Gurken werden auf gleiche Weise wie die in vorhergehender Nummer behandelt. Unterdeß werden 1 Maaß (1 $1/8$ Liter) guter weißer Essig und 2 Maaß (2 $1/4$ Liter) Wasser mit $1/4$ Pfund ($1/8$ Kilogr.) Salz gekocht und kochend über die Gurken gegossen. Um das Springen des Topfes zu verhüten, werde derselbe vor dem Einlegen stark erwärmt und die kochende Flüssigkeit langsam über die Gurken gegossen, so, daß die Seiten unberührt bleiben. Dann lege man eine runde passende Schieferscheibe darauf, beschwere sie mäßig mit zwei kleinen Kieselsteinen und binde den Topf zu. Auch diese Gurken halten sich ausgezeichnet.

21. **Kürbis mit Ingwer einzumachen.** Zum Einmachen ist der Kürbis mit röthlichem Fleisch, Zentner=Kürbis genannt, der beste. Derselbe wird durchgeschnitten, bis an das zartere Fleisch abgeschält, das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel vollständig herausgeschabt, die rauhe Seite glatt geschnitten und das Fleisch in zwei Zoll lange und in fingerdicke Stücke getheilt, welche darnach abgespült werden.

Zu 3 Pfund (1 $1/2$ Kilogr.) vorgerichtetem Kürbis nehme man 2 Pfund (1 Kilogr.) Zucker, 4 Loth (6 $2/3$ Neuloth) gereinigte Ingwerstücke, wie man sie jetzt in den Apotheken haben kann, und $1/2$ Maaß ($1/2$ Liter) halb Weinessig, halb Wasser. Der Kürbis wird in kochendem Wasser theilweise 10 Minuten gekocht und rasch dünn auseinander

gelegt. Dann werde Essig, Zucker und Ingwer gekocht, der Kürbis gleichfalls theilweise, halb weich darin gekocht, erkaltet mit dem Ingwer durchschichtet in ein Glas gelegt, der Saft darüber gegossen und weiter nach Nr. 1 verfahren.

22. **Kürbis in Essig.** In Jahren, wo die Gurken nicht gerathen oder in großen Haushaltungen sind Kürbis eine gute Aushülfe. Derselbe wird nach vorstehender Angabe vorgerichtet, die Stücke aber werden größer geschnitten. Auf 10 Pfund (5 Kilogr.) nehme man $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) Salz, $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) kleine Zwiebeln, 5 Handvoll Dill, 2 Handvoll Meerrettigscheiben, 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) Gewürznelken, 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Pfefferkörner und so viel Bieressig als nöthig ist, das Ganze zu bedecken. Man stellt den Kürbis mit dem Salz durchstreut, über Nacht hin, läßt den Essig mit den Zwiebeln zum Kochen kommen, nimmt ihn vom Feuer, rührt den Kürbis durch, legt ihn erkaltet, schichtweise mit den Gewürzen auf eine Lage Weinblätter in Steintöpfe, gießt den Essig darauf und bindet dieselben zu. Nach 8 Tagen wird der Essig aufgekocht und ausgeschäumt, kalt über gegossen, der Kürbis muß reichlich bedeckt sein, eine Schieferscheibe darauf gelegt und etwas beschwert, zugebunden. Das Auflegen eines Senfbeutels, wie bei den Gurken bemerkt ist, dient besonders zum Erhalten.

23. **Rothe Beete.** Nur die dunkel rothen sind tauglich und die runden am besten. Man schneide die Blätter davon ab, ohne aber im mindesten die Krone und Wurzel zu verletzen, da sie anderenfalls bleich werden, wasche sie rein und lasse sie, mit kochendem Wasser reichlich bedeckt, ununterbrochen kochen, bis sie sich weich anfühlen lassen, wozu 3 — $3^1/_2$ Stunde gehören; mit der Gabel darf man nicht hinein stechen und zum Nachgießen nur kochendes Wasser nehmen. Noch warm ziehe man die Haut davon ab, schneide sie erkaltet in dünne Scheiben, lege solche mit Meerrettig oder einigen Stückchen trockenem Ingwer, was beides zum Erhalten beiträgt, ferner mit Pfefferkörnern, Nelken, wenig Salz und einigen frischen Lorbeerblättern in einen Steintopf, worin nichts fettiges gewesen ist, bedecke sie mit Essig und binde den Topf zu. Zum längeren Aufbewahren dient, nach 3 — 4 Tagen den Essig eben aufzukochen.

Da man bei den Beeten nicht auf ein langes Aufbewahren rechnen kann, so ist zu rathen, nur kleine Portionen zu kochen; indeß habe ich gefunden, daß ganze Beete in Essig gelegt, sich länger erhalten, indeß bedürfen sie, falls sie nicht damit bedeckt sind, häufig des Umlegens.

Trocknen oder Dörren des Obstes, nebst Einkochen von Kraut.

Solches geschieht auf zweierlei Art, erstens, im Trockenofen bei einer verhältnißmäßigen Anzahl von Horden, deren Latten nicht zu weite Zwischenräume haben dürfen und die jedesmal im Herbst vor dem Anfang des Trocknens mit einer Bürste und Wasser gereinigt werden müssen. Zweitens, in einem Backofen, wo hinein 3 Horden gestellt werden können, 2 halbrund geformte zur Seite und eine grade lange in die Mitte. Letzteres aber steht dem Ersteren nach, weil das Obst zu rasch gahr wird und dadurch ein Theil des Saftes verloren geht. Jedenfalls muß man hierbei das Obst während des Trocknens zweimal erkalten lassen. Die beste Heizung besteht in Holz und Steinkohlen; bei Torfheizung erhält das Obst in der Regel einen räucherigen Geschmack.

1. **Zwetschen.** Wünscht man sehr gute gedörrte Zwetschen zu haben, so fange man nicht gar zu früh zu trocknen an, lasse wenigstens den größeren Theil derselben so lange auf den Bäumen, bis sie anfangen, am Stiel etwas kraus zu werden. Von $^3/_4$ Scheffel (40 Liter) solcher Zwetschen, gut getrocknet, erhält man $^1/_4$ Scheffel (14 Liter) oder 22 Pfund (11 Kilogr.); von schlechteren bleibt von 1 Scheffel (55 Liter) nur $^1/_4$ Scheffel (14 Liter) und wiegt solcher 18 bis 20 Pfund (9—10 Kilogr.). Eine Hauptsache beim Trocknen besteht darin, dem Ofen eine regelmäßige Hitze zu geben und das Feuer auch die Nächte hindurch zu unterhalten, was nicht schwierig ist, wenn solches Abends spät noch gut versorgt wird. Zum Dörren gehört große Aufmerksamkeit, auch darf man dabei keine Mühe scheuen, welche indeß reichlich belohnt wird. Es erfordert solches eine Zeit von etwa 3 Tagen; ein zu rasches Trocknen taugt nicht, ebensowenig ein gar zu langsames, weil in ersterem Falle der Saft zu stark herausfließt, in letzterem die Zwetschen zähe und beim Kochen schwer weich werden. Um denselben die gehörige Hitze zu geben, muß man sich mit der Beschaffenheit des Ofens genau bekannt machen, um da, wo die stärkere oder der erste Grad der Hitze stattfindet, die Horden mit den frischen Zwetschen hinzustellen; übrigens muß man sorgen, daß der Ofen stets mit Horden angefüllt und kein Raum leer sei. Die Zwetschen werden täglich dreimal aufmerksam ausgesucht, die angetrockneten zusammen auf Horden

gethan und die leeren wieder mit frischen angefüllt. Erstere werden nun versetzt und erhalten den zweiten Grad Hitze; nachdem sie zum zweitenmal ausgesucht sind, kommen sie dahin, wo der dritte Grad sie vollends dörrt. Sie dürfen indessen nicht so stark getrocknet werden, daß sie sich schwer vom Stein lösen, müssen sich vielmehr bequem drücken lassen. Um aber beim Aussuchen beurtheilen zu können, wie weit die Zwetschen im Dörren gediehen sind, muß man sie erst auf den Horden erkalten lassen, indem man sich sonst leicht darin täuscht; namentlich ist dieses beim zweiten Aussuchen unerläßlich. Manche stellen die angetrockneten Zwetschen unten in den Ofen und die frischen darüber, damit der Saft auf erstere fließen soll. Es bringt dieses indessen keinen Vortheil, weil der angetrocknete Saft durch das Waschen vor dem Kochen entfernt wird. Wer sie für den Verkauf trocknet, hat freilich durch das etwas schwerere Gewicht einen kleinen Vortheil, anzurathen aber ist es nicht. Nach dem Trocknen werden die Zwetschen 14 Tage, wo möglich noch länger, in einer Kammer oben im Hause auf großen Tüchern dünn ausgebreitet; sollten sie wegen Mangel an Raum dicker auf einander liegen müssen, so werden sie alle 3 Tage durchgeschaufelt. Ehe man dieselben an ihren Aufbewahrungsort bringt, suche man sie in zwei Sorten aus, um von den dicksten und besten bei besonderen Gelegenheiten Gebrauch machen zu können.

2. **Zwetschen ohne Steine.** Wenn die Zwetschen halb trocken geworden sind, so wähle man die größten, drücke den Stein von der Stielseite nach unten heraus, wo man ihn dann bequem wegnehmen kann, drücke die Oeffnung zu und trockne die Zwetschen bei schwacher Hitze so, daß sie sich noch etwas weich anfühlen.

3. **Brünellen.** Reife, große Zwetschen werden in einem Netz oder Sieb 5 Minuten in Wasser gehalten, welches gekocht hat und auf einer Platte kochend heiß erhalten wird, worauf sich die Haut gut abziehen läßt. Ist dies geschehen, so werden die Steine herausgenommen, die Oeffnungen wieder zugedrückt und solche, wie vorstehend bemerkt, auf mit Papier belegten Horden getrocknet. Darnach breitet man sie an einem luftigen Orte dünn aus, läßt sie nachtrocknen und bewahrt sie in Schachteln.

4. **Aepfel.** Man lasse die Aepfel vorher etwas mürbe werden und trockne die besseren Sorten geschält; ganz besonders eignet sich dazu der Prinzenapfel. Wünscht man dieselben ganz zu trocknen, so wähle man die kleineren; das Kerngehäuse läßt sich durch einen Apfelbohrer sehr gut herausnehmen. Im Uebrigen ist ganz besonders das Trocknen halber Aepfel zu empfehlen, wobei man das Kerngehäuse in der Mitte vollständig herausheben kann. Die Aepfel werden wie Zwetschen gedörrt;

doch erfordert solches nur $1\frac{1}{2}$ Tag Zeit, sie müssen etwas weich und von heller Färbung erhalten werden.

Aus schlechteren Sorten und wären sie fast ungenießbar, so wie auch aus nicht ganz reifen Falläpfeln, kann ein wohlschmeckendes Dörrobst gemacht werden, wenn man sie mit der Schale in vier Theile schneidet, das Kerngehäuse entfernt und eine Weile in reichlichem Wasser kocht, ehe sie getrocknet werden. Solches Obst kann mit Kartoffeln gekocht, oder zu Hafergrützsuppe verwandt werden. Von einem Scheffel geschälter Aepfel erhält man $\frac{1}{4}$ Scheffel oder 12 Pfund (6 Kilogr.), von ungeschälten $\frac{3}{8}$ Scheffel oder 13 Pfund ($6\frac{1}{2}$ Kilogr.).

5. **Birnen.** Man schäle und schneide sie nach Gutdünken in Hälften oder in vier Theile, oder lasse sie ganz und trockne sie wie Aepfel, wozu etwa eine Zeit von 2 Tagen erforderlich ist. Von $\frac{5}{4}$ Scheffel (69 Liter) geschälten, sogenannten Pfundbirnen (Bußelbirnen), welche sich sehr zum Trocknen eignen, erhält man $\frac{1}{4}$ Scheffel (14 Liter) oder beinahe 17 Pfund ($8\frac{1}{2}$ Kilogr.). Von ungeschälten, wozu man die kleineren und schlechteren verwendet, solche in vier Theile zerschneidet und nur die Krone entfernt, bleibt von 1 Scheffel (55 Liter) $\frac{3}{8}$ derselben.

6. **Birnen auf andere Art.** Nachdem die Birnen vorerst etwas mürbe geworden sind, läßt man sie in kochendem Wasser eine kurze Zeit kochen, schält sie und sticht die Blume heraus. Dann werden sie auf mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen nicht stark getrocknet.

7. **Birnen zum Dessert.** Große, nicht zu saftige Birnen (die Pfundbirne eignet sich besonders dazu) werden geschält, von der Blume befreit und beim Einkochen des Birnensaftes (Krautmachen) in demselben halb gahr gekocht. In Ermangelung solchen Saftes kann man sie auch in Wasser, Wein, Zucker, Gewürznelken und Citronenschale kochen. Dann lege man sie auf ein Brett, die Stiele zur Seite, ein gleiches Brett darauf und drücke sie dazwischen langsam platt bis zur Dicke eines Fingers. Darnach werden sie in der heißen Sonne oder in einem schwach geheizten Ofen auf irdenen Schüsseln langsam und nicht zu hart getrocknet und in steinernen Töpfen, lagenweise mit Zucker und Zimmet bestreut, zugebunden aufbewahrt.

8. **Quitten.** Dieselben müssen zuvor etwas mürbe geworden sein, werden dann geschält, in 8 Theile geschnitten, gelb getrocknet und zur Zeit einige Stücke unter getrockneten Aepfeln oder Birnen gekocht; doch liebt nicht Jeder den Quittengeschmack.

9. **Kürbis.** Der Kürbis wird geschält, das Mark mit einem Löffel herausgemacht, in längliche Stücke geschnitten, in der Sonne oder

in einem schwach geheizten Ofen getrocknet und zur Zeit in Verbindung mit getrocknetem Obst gekocht.

10. **Kirschen.** Man richte sich dabei nach dem Trocknen der Zwetschen, doch bedürfen sie keiner so langen Zeit.

11. **Kirschen zu dörren, um sie statt Rosinen anzuwenden.** Es eignen sich dazu solche Kirschen, welche ein festes, süßes Fleisch haben und weder durch den Druck des Fingers, noch wenn sie von der Wärme des Ofens weich geworden sind, Saft von sich geben, vielmehr wie gute Traubenrosinen glänzen und sich fettig anfühlen. Die zum Trocknen bestimmten Kirschen legt man, nachdem die Stiele entfernt sind, auf Horden, welche mit Papier bedeckt sind, und stellt sie in eine ganz mäßige Wärme, starke Hitze taugt dazu nicht. Sobald sie weich geworden sind, werden die Steine mit einem thönernen Pfeifenstiel durchgestoßen, manchmal sind sie auch durch den Druck mit dem Finger vom Stein zu trennen. Die entsteinten Kirschen, welche allmählig zusammensinken und die Form und Farbe der Rosinen annehmen, müssen noch etwas weich von den Horden genommen und durch die Luft nachgetrocknet werden. Um den richtigen Grad zu treffen, lasse man sie früh genug auf den Horden erkalten, wonach man sie viel trockener finden wird, als man bei Mangel an Erfahrung es glaubt.

12. **Heidelbeeren.** In Häusern, wo Kinder sind, sollte man das Trocknen der Heidelbeeren nicht versäumen, indem sie sich gegen Diarrhöe höchst wirksam erweisen. Sie werden ausgesucht, auf Papierbogen dünn ausgebreitet und in der Sonne getrocknet, wobei Katzen, hauptsächlich ihrer Haare wegen, fern gehalten werden müssen.

---

1. **Obstgelée oder sogenanntes Kraut.** Vorab sei bemerkt, daß gute Recepte zu Zwetschenmuß in meinem Kochbuche mitgetheilt sind.

Zu Apfelgelée werden süße und saure Aepfel roh mit der Schale auf einer Reibmaschine, welche man auf eine einfache Weise selbst machen lassen kann, gerieben. Es wird nämlich von einem ausgelaugten Stück Brett eine Art von Kappusschabe mit einem Kästchen dazu eingerichtet, wobei anstatt der Messer ein grades Stück Blech, wie ein Reibeisen durchlöchert, aufgenagelt wird. Das Kästchen füllt man mit Aepfeln und zerreibt sie mittelst eines darauf liegenden Druckbrettes, indem man solches hin- und herschiebt. Dann wird jedesmal so viel von dem Reibsel in einen Sack von ganz loser Leinwand gefüllt (der aber vorher gut ausgebrüht, ausgewässert und getrocknet sein muß), daß man unter der Presse eine flache Lage von etwa einer Hand Höhe erhält,

derselbe wird demnächst an der offenen Seite umgerollt, damit sich nichts heraus presse, und so bis zum Ende fortgefahren.

Der in ein ganz reines Faß geflossene Saft bleibt über Nacht stehen und wird am nächsten Morgen das Klare davon abgenommen und in einem reinen Kessel auf's Feuer gebracht; das Trübe wird später eingekocht. Das Kochen in einem eisernen Topfe muß bei jeder Art von Fruchtsaft vermieden werden, weil er sonst einen unangenehmen Eisengeschmack annimmt. Der Saft wird rasch zum Kochen gebracht, weshalb vorher das Feuer gehörig besorgt werden muß, fortwährend sorgfältig geschäumt, und wenn sich kein Schaum mehr zeigt, mit einem Rühreisen so lange aufmerksam gerührt, wobei, um das Anbrennen zu verhüten, keine Stelle auf dem Boden übergangen werde, bis derselbe die gehörige Dicke erhalten hat, was in Zeit von 5—6 Stunden erfolgt. Da der eingekochte Saft, wenn er den gewünschten Grad erreicht hat, leicht zu dick wird und sich dann wie Stein erhärtet, so mache man zeitig verschiedene Mal eine Probe, welche darin besteht, einige Tropfen auf einem Teller erkalten zu lassen, indem der Saft nach dem Kaltwerden stark eindickt. Eine halbe Stunde vor dem Dickwerden muß, zum Vorbeugen des Anbrennens, das Feuer unter dem Kessel weggezogen, das Rühren aber beständig fortgesetzt werden.

Falls der Kessel nicht eingemauert ist, werde er beim Abnehmen auf eine Unterlage von Stroh gestellt, wodurch er weniger leidet. Man versäume nicht, vorher hinreichend wohlgereinigte Töpfe heran zu holen, da das Ausfüllen, sobald die stärkste Hitze verdampft ist, möglichst rasch geschehe und man also sicher sei, daß sich kein Grünspan im Kessel entwickele, was leicht geschehen kann, wenn das Kraut darin erkaltet. Beim Ausfüllen darf man die Töpfe nicht ohne Unterlage von einem Stück Brett auf einen steinernen Fußboden stellen, weil sie sonst Sprünge erhalten. Sie werden sodann, wo es nöthig ist, mit einem feuchten Tuche abgewischt, am andern Tage zugebunden und nachdem der Inhalt, die Sorte und Jahreszahl darauf bemerkt worden, auf einer Bank in der Vorrathskammer, in heißer Jahreszeit im Keller aufbewahrt.

Ein also bereitetes Aepfelkraut ist von sehr angenehmem Geschmack, kurz und geléeartig, es zieht sich also nicht, wie das von gekochten Aepfeln, und erhält sich auf bemerkte Weise jahrelang. Noch sei bemerkt, daß Kraut während des Kaltwerdens ein paar Finger breit zusammensinkt, weshalb leicht ungegründeter Verdacht entstehen könnte. Der zurückgebliebene Saft wird als eine zweite Sorte auf gleiche Weise eingekocht und ist solche eben so wohlschmeckend, als die erste, doch weniger klar. Die Treber können zum Obstessig benutzt werden.

2. **Aepfelkraut von gekochten Aepfeln.** Den ersten Kessel Aepfel bringt man mit so vielem Wasser, daß sie vor Anbrennen gesichert sind, die folgenden mit einem Theil des ausgepreßten Saftes der erstgekochten Aepfel auf's Feuer, doch müssen süße und saure besonders gekocht werden, da erstere längere Zeit zum Weichwerden bedürfen. Nachdem sie gahr, aber nicht breiig geworden sind, wird der Saft auf vorstehend bemerkte Weise ausgepreßt und übrigens ganz damit verfahren, wie im ersten Recept bemerkt worden. Doch gehört zum Einkochen des Saftes längere Zeit, als von roh geriebenen Aepfeln, welche Bereitung überhaupt den Vorzug hat.

Sowohl dieses, als Runkelrübenkraut soll durch Anwendung von in Stückchen geschnittener Kreide oder Bäckerkohlen (ohne Asche) an Geschmack gewinnen, indem solche die stärkeren Theile aufnehmen, und da sie ein starkes Schäumen bewirken, so können sie durch Abschäumen vollständig entfernt werden. Das Eine wie das Andere schüttet man, wenn der Saft stark kocht, hinein, es kommt hierbei gar nicht genau auf das Verhältniß an, das Zuviel hat nur den Nachtheil, daß es hätte erspart werden können.

Der trübe Saft wird wie im Vorhergehenden für eine zweite Sorte benutzt.

3. **Birnenkraut.** Dasselbe wird gemacht wie Aepfelkraut, nach Belieben von roh geriebenen oder gekochten Birnen. Der Saft wird entweder klar und dicklich eingekocht, oder es werden nach dem Ausschäumen mürb gewordene, geschälte, in vier Theile geschnittene Birnen, welche vom Kerngehäuse gereinigt sind, hinzu gethan und das Kraut nach bemerkter Angabe gekocht.

4. **Möglichst reinschmeckendes Runkelrübenkraut.** Am besten sind hierzu die weißen Zuckerrüben, weil sie weniger Erdgeschmack und mehr Saft enthalten. Beim Anbau ist zu bemerken, daß sie zu diesem Zweck nicht abgeblättert werden dürfen; das Nähere darüber ist in meinem Gartenbuche mitgetheilt. Zwei Sachen sind bei der Zubereitung eine Hauptbedingung — sorgfältiges Reinigen der Rüben und starkes Kochen des Saftes, wodurch demselben der eigenthümlich unangenehme Geschmack größtentheils benommen wird; letzteres bewirkt zugleich ein rascheres Verdicken. Auch gewinnt der Saft an Geschmack, wenn die Rüben bis gegen das Frühjahr im Keller aufbewahrt und dann erst eingekocht wird, wodurch derselbe viel von seinen wässerigen und erdartigen Theilen verliert.

Die Rüben werden in einem reinen Fasse mit Wasser bedeckt, nach einigen Stunden mit einem neuen Reiserbesen tüchtig gereinigt, in Körbe gethan, eimerweise mit Wasser übergossen, wo dann das Faß geleert

und ganz rein ausgespült wird. Nachdem die Rüben hinein geschüttet, mit Wasser bedeckt und nach einigen Stunden darin vollends gereinigt sind, werden sie sehr rein geschabt (geschrabt) und in Körben zum Abspülen nochmals mit Wasser übergossen. Durchgeschnitten werden sie nicht, weil sie ganz gelassen, besser und stärker ausgepreßt werden können. Nachdem sie, wie beim Aepfelkraut bemerkt, auf's Feuer gebracht und gahr gekocht sind, wird der Saft warm ausgepreßt und mit der ganzen Bereitung genau nach der ersten Vorschrift verfahren, doch gehört bei den vielen wässerigen Theilen zum Einkochen eine viel längere Zeit.

Ein solches klar gekochtes Runkelrübenkraut verbessert sich von Jahr zu Jahr. Da es aber durch das lange Kochen sehr verschwindet, so kann man entweder nach dem Ausschäumen einen Theil des Saftes ausfüllen, um davon eine zweite Sorte zu kochen, oder das sämmtliche Kraut bereiten, wie folgt: Zu dem Zweck wird ein reichlicher Theil mürb gewordener Aepfel, zwei Drittel süße und ein Drittel saure, geschält, in vier Theile geschnitten und das Kerngehäuse sorgfältig entfernt. Dann werden sie, nachdem sich kein Schaum mehr zeigt, dem Safte beigefügt und ganz zerkocht, wodurch das Kraut früher verdickt und an Geschmack und Masse sehr gewinnt.

Die Treber der Runkelrüben werden in ein Faß geschüttet, Wasser darauf gegossen und für's Vieh gebraucht.

Einmachen und Trocknen verschiedener Gemüse.

1. **Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse.** Zum reinen Geschmack der eingemachten Gemüse ist ein sorgfältiges Reinigen der Fässer und der Einleger eine Hauptbedingung. Ist man im Besitz der sehr zu empfehlenden Einmachefässer von Kunststein, so ist dies eine Kleinigkeit, auch erhält sich das Gemüse darin unvergleichlich. Bei den hölzernen aber ist Folgendes zu beachten: Sobald ein Faß leer geworden ist, wird es mit einem Handbesen und Wasser gehörig gereinigt, dann mit klarem Wasser gefüllt, solches nach 24 Stunden herausgegossen und das Füllen nochmals wiederholt. Abermals nach 24 Stunden wird dasselbe, die Einleger hierbei nicht zu vergessen, von innen und außen tüchtig mit Sand gescheuert und, damit es sorgfältig vom Sande befreit werde, oftmals ausgewaschen. Dann folgt das Ausbäen. Zu dem Zweck füllt man das Faß mit kochendem Wasser und läßt es, fest zugedeckt, so lange stehen, bis das Wasser nicht mehr heiß, doch noch

ziemlich warm ist; erkalten darf es nicht darin, weil sonst die herausgezogenen unreinen Theile wieder herein ziehen würden. Ist das Faß auf solche Weise gereinigt, so läßt man es an der Luft trocknen und stellt es bis zum Gebrauch in den Keller auf eine Unterlage, wie das Weitere beim „Gemüsekeller“ mitgetheilt worden ist. Vor dem Einmachen der Gemüse muß dasselbe nochmals einige Tage lang mit Wasser gefüllt werden, um es nöthigenfalls zu verdichten. Sollte es indessen nicht gelingen, so lasse man es zeitig vom Böttcher nachsehen, damit später ein lästiges Umpacken zu verhüten sei.

Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß solches in einem kupfernen Kessel geschieht, und ist solches, bei sofortigem Ausgießen, der Gesundheit nicht nachtheilig. Ist das Gemüse eingemacht, so wird es mit einem leinenen Tuche allerwärts genau bedeckt, mit Meerrettig- oder Weintraubenblättern belegt und mit einem aus mehreren Theilen bestehenden zusammengefügten Einleger, welcher genau passen muß, versehen und mit Gewicht beschwert, damit die Brühe über das Gemüse stehe. Ein zu starkes Pressen aber ist zu vermeiden, weil dadurch zu viel Saft heraustritt. Da die Brühe zum Erhalten dient und über dem Gemüse stehen muß, so ist ein oftmaliges Nachsehen nothwendig, wo dann nöthigenfalls Wasser zugegossen werden muß. Im Uebrigen müssen zum guten Geschmack der Gemüse, die Fässer so oft es nöthig ist gereinigt werden, vor dem Gebrauche alle acht Tage, während des Gebrauches, so oft eine Portion heraus genommen ist.

Sollte das Gemüse trocken gestanden haben, so muß man sorgfältig alles Verdorbene wegnehmen, auch mit dem Finger um den Rand fahren, weil sich da noch etwas Weiches finden wird, und mit einem reinen ausgedrückten Tuche das Faß auswischen. Letzteres geschieht unter mehrmaligem Auswaschen des Tuches so oft, bis das Faß rein geworden ist. Dann wird eine dünne Salzpökel gekocht und kalt auf die Mitte des Gemüses gegossen und dasselbe mit dem ebenfalls gereinigten Tuche, Einleger und Stein wieder zugedeckt.

Man mache es zur Regel, vor dem Herausnehmen der Gemüse die Hände rein zu waschen, dann entferne man mit der Hand die etwa darauf befindliche Haut und fasse das Tuch von allen Seiten so zusammen, daß sich der Schleim nicht im Geringsten der Brühe mittheilt. Nachdem wird das Gemüse über dem Fasse ausgedrückt und so gleichmäßig abgenommen, daß stets eine ebene Fläche bleibt und keine Vertiefung entsteht. Hierbei wird jedesmal der leergewordene Raum des Fasses ausgewaschen und ebenfalls Alles, was zum Bedecken des Gemüses

dient, also auch der Stein gereinigt, wobei nach dem Frühjahr hin das übergelegte Tuch zuweilen gewaschen und eine Nacht gebleicht werden muß. Werden die Fässer so behandelt, so erhält das Gemüse keinen Geruch und ist und bleibt ganz reinschmeckend.

2. **Das Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.** Das Einmachen junger Gemüse geschieht in Blechbüchsen, welche luftdicht verschlossen, Jahre lang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab. Sind solche nicht vorsichtig dicht gearbeitet, so erhält sich darin das Gemüse nicht. Dieselben werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion enthalten; gewöhnlich nimmt man sie theils $^1/_2$, theils 1 Maaß groß. Der Rand der Büchse ist inwendig ringsum so gearbeitet, daß ein glattes, rundes Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor man das Einmachen beginnt, werden die neuen Büchsen zuerst in Pottaschenlauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Erbsen; die frühe englische Markerbse, auch Rittererbse genannt, ist hierzu ganz vorzüglich zu empfehlen, doch nehme man letztere nicht gar zu jung, sondern wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht hat, ferner: Dickebohnen, Schneidebohnen, kleine Wurzeln (Möhren), doch Alles jung, ebenfalls Blumenkohl und Spargel. Die bemerkten Gemüse werden, mit Ausnahme von Erbsen und Spargel, in gesalzenem Wasser halb gahr gekocht, wobei weder reichlich Wasser, noch reichlich Salz genommen wird, da das fehlende Salz leicht beim Durchstoven der Gemüse ersetzt werden kann. Erbsen werden in nicht langer Brühe und zwar ohne Butter und Salz, nicht über $^1/_4$ Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher ganz vorzüglich gut sein muß, wird nur gut abgewaschen, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen geschichtet und mit kochendem Wasser bedeckt. Die übrigen Gemüse werden ebenfalls möglichst dicht, und zwar so lange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt, jedoch braucht man sich nicht dabei zu übereilen. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen Fingers bleiben.

Sind die Büchsen so weit angefüllt, so gieße man in jede so viel von der Brühe, in der die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben eben bedeckt wird und nur ein kleiner Raum von zwei Strohhalmbreite von der Oberfläche des Gemüses bis an den Deckel der Büchse vorhanden ist, ohne welchen Raum das Löthen unmöglich wäre. Alsdann geht man zum Löthen der heiß angefüllten Büchsen über, welches einen geschickten und zuverlässigen Blecharbeiter

erfordert, da von demselben, wie gleich anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt. Die kleinste, unbedeutendste Oeffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Gemüses; wird dagegen nachstehendes Verfahren vom Klempner genau befolgt, so ist das Zulöthen eine Kleinigkeit. Der auf die Oeffnung gelegte Deckel wird zuerst mit dem Löthkolben und etwas Zinn aufgelöthet, ohne mehr Zinn zu nehmen, als zum Heften des Deckels erforderlich ist. Dann muß der Klempner anfangen, auf dem ganzen Rande her einen Tropfen Zinn neben den andern zu setzen, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken und auf diese Weise ein erhabener dicker Ring von Zinn entsteht.

Die Büchsen kommen sodann in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachdem darin erkalten müssen. Beim Hineinstellen derselben muß der Klempner gegenwärtig sein und sie noch 1/4 Stunde in dem kochenden Wasser beobachten. Ist nur das kleinste Löchelchen vorhanden, so macht es sich durch kleine aus dem Wasser aufsteigende Luftblasen bemerklich. Alsdann kann man das Gelingen oder Mißlingen sogleich beurtheilen. Ist der Boden und Deckel leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß, sind hingegen dieselben nach außen gebogen, so hat die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von Neuem gelöthet und gekocht werden. Das Kochen hat den Zweck, den Sauerstoff der Luft bei einer Temperatur, bei welcher keine Gährung stattfinden kann, zu assimiliren, woher auch beim Erkalten der luftleere Raum der Büchse entsteht.

Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trockenen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen müssen solche nachgesehen werden; sind sie dann nach außen gebogen, was jedoch selten vorkommt, so muß der Inhalt sogleich verbraucht werden. Das Aufmachen geschieht entweder durch Einschlagen des Deckels mittelst eines Beils oder mit einem alten Messer und einem glühenden Stocheisen (Schüreisen). Hierbei ist zu bemerken, daß Gemüse in einmal geöffneter Büchse sich nicht weiter aufbewahren läßt, sondern sofort verbraucht werden muß.

Da das Löthen der Büchsen, besonders auf dem Lande, eine lästige Sache ist, so wird hier auf die hermetisch verschlossenen Büchsen, welche man selbst schließen und öffnen kann, aufmerksam gemacht. Solche Büchsen mit verbesserter Einrichtung sind von Herrn Julius Kramer in Cöln zu einem angemessenen Preis zu beziehen.

Das Gemüse wird auf folgende Weise gestovt: Man lasse in einem bunzlauer oder glasirten Topfe ein Stückchen frische Butter zum Kochen kommen, gebe nach Verhältniß der Portion 1/2 bis 1 Eßlöffel Mehl

hinzu und rühre, bis es steigt, füge dann frische Butter und so viel von der Gemüsebrühe, als nöthig ist, hinzu, gebe zu Erbsen und Möhren auch ein Stück Zucker, sowie das nöthige Salz, lasse es kochen und das Gemüse darin gahr werden, rühre es nach seiner Art mit etwas fein gehackter Petersilie durch und richte es sogleich an. Der Spargel wird in seiner Brühe mit dem nöthigen Salz weich gekocht, wie gewöhnlich angerichtet, mit geschmolzener Butter oder einer säuerlichen Spargelsauce zur Tafel gebracht. Blumenkohl und Dickebohnen werden in ihrer Brühe heiß gemacht, erstere mit einer Blumenkohlsauce, letztere mit geschmolzener Butter und Petersilie durchgeschwenkt. Gemüse, auf diese Art zubereitet, sind den frischen, wo nicht gleich, doch sehr ähnlich und haben nichts starkes, was ihnen einzig und allein durch längeres Kochen oder Warmhalten mitgetheilt wird.

Die Büchsen müssen nach dem Gebrauch gut gereinigt, an einem trocknen Orte aufbewahrt und vor jedesmaligem Gebrauch vom Klempner nachgesehen werden.

3. **Junge Große- oder Dickebohnen in Flaschen einzumachen.** Die Bohnen werden jung gepflückt, entschotet und 2 Theile derselben mit 1 Theil fein gemachtem Salz gut vermischt, in reine trockene Flaschen gefüllt, gehörig verkorkt und ein Stück Blase darüber gebunden. So werden die Flaschen ohne weiteres im Keller aufbewahrt. Beim Gebrauch thut man die Bohnen Morgens bei Zeiten ins Wasser, welches mehrmals erneuert wird, kocht sie dann wie gewöhnlich ab, gießt aber, wenn sie etwas gekocht haben, reichlich kochende Milch dazu, wodurch sie besonders weiß bleiben. Wenn die Bohnen weich geworden sind, werden sie wie frische aufgestovt und man wird sie vorzüglich finden.

4. **Schneidbohnen roh einzumachen.** Unter den beiden Hauptsorten sind weiche Schwertbohnen die feineren; da sie jedoch bald ihre Weiche verlieren, so ist die große Speckſalatbohne, so lange sie noch weich ist, vorzuziehen. Zu 100 Pfund (50 Kilogr.) Bohnen oder zu einer großen Mange (großer runder Waschkorb) nehme man, ohne Abzug, $7\frac{1}{2}$ Pfund ($3\frac{3}{4}$ Kilogr.) Salz. Die Bohnen werden noch an demselben Tage sorgfältig abgefäſ't und geschnitten, lang aber nicht gar zu fein, weil sonst aller Saft heraus gepreßt wird, und mit dem Salz vermischt, indem man jedesmal einen Theil derselben leicht durchmengt und dann in ein größeres Faß zusammenschüttet. So läßt man sie über Nacht stehen und drückt sie am nächsten Morgen, nachdem man den Boden des bestimmten Fasses mit etwas Salz bestreut hat, theilweise mit der flachen Hand hinein, wobei nur so viel von der entstandenen Brühe hinzugegossen wird, als nöthig ist, die Bohnen zu be-

decken. Im Uebrigen wird auf Nr. 1 hingewiesen. Nach Verlauf von 4 Wochen wird das Faß, wie bemerkt worden, gereinigt.

Anmerk. Man stelle die Bohnen Abends vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser auf's Feuer, lasse sie 1 Stunde kochen und dann über Nacht in kaltem Wasser ausziehen. Am nächsten Morgen werden sie in frischem Wasser stark ausgedrückt und zum Ausstoven mit kochendem Wasser und Butter oder gutem Fett vollends weich gekocht. Sie sind in einer Stunde gahr und von angenehmem Geschmack.

5. **Schneidbohnen abgekocht einzumachen.** In Haushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man solche, wie sie zum Einmachen passen, ausgewachsen, aber noch weich, und schneide sie, wie in Nr. 4 bemerkt. Dann bestreue man das Faß mit etwas Salz, drücke die Bohnen, lagenweis mit etwas Salz durchstreut, hinein, und lege das Faß nach Nr. 1 zu. Sind die Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, so verfahre man damit auf gleiche Weise so oft, bis man mit dem Ganzen fertig ist. Dann bringe man reichlich Wasser in einem Kessel zum Kochen, stelle einen reinen Korb, zur Hälfte mit Bohnen angefüllt, hinein, lasse sie bei raschem Feuer durchkochen und lege sie zum Abkühlen im Keller auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren sie ihre grüne Farbe. Dann drücke man sie, mit wenigem Salz lagenweis durchstreut, in das bestimmte Faß und richte sich im Uebrigen nach Nr. 1. Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur einmal die Mühe des Abkochens zu haben. Auch kann man, falls späterhin Stielmuß eingemacht und abgekocht werden soll, mit ersterem so lange warten, damit solche Arbeit nacheinander vorgenommen werden könne. Bei geringerem Bedarf geschieht selbstredend das Abkochen und Einmachen sogleich nach dem Schneiden.

6. **Schneidbohnen ohne Salz.** Die Bohnen werden nach Nr. 4 geschnitten, in einen messingenen Kessel mit kochendem Wasser geschüttelt, nur einige Minuten darin gelassen, wenn sie auch nicht völlig durchkochen, und in einem Korb oder Durchschlag zum Abkühlen mit kaltem Wasser übergossen. Der Boden des Fasses wird wie immer mit etwas Salz bestreut, und jede abgekühlte Portion hineingedrückt. Nachdem man mit dem Ganzen fertig ist, bedeckt man die Bohnen mit kaltem Wasser und legt das Faß zu, wie es in Nr. 1 näher bemerkt ist. Nach 14 Tagen gießt man die Brühe davon ab, füllt wieder frisches Wasser darauf und wiederholt das Wechseln der Brühe mit frischem Wasser alle 8 Tage bis zu 6 Wochen. Die Bohnen auf solche Weise eingemacht, haben einen frischen Geruch, eine schöne Farbe, werden schnell weich und sind im Geschmack einigermaßen mit frischen Bohnen zu vergleichen.

7. **Salatbohnen in Salzwasser einzumachen.** (Vorzüglich.) Die Bohnen werden gut abgefäst, jenach der Größe ganz oder durchgebrochen in kochendem Wasser nicht ganz halb weich gekocht und erkaltet in das Faß gedrückt. Zugleich koche man eine Salzpökel, welche ein Ei trägt, gieße sie kalt über die Bohnen und lege das Faß nach Nr. 1 zu. $5^1/_2$ Maaß ($6^1/_4$ Liter) Wasser und 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.) Salz wird hinreichend sein, einen halben Anker = $^1/_8$ Ohm (17 Liter) zu bedecken. Zu einer kleineren Quantität gehört zu $1^3/_4$ Maaß (2 Liter) 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Salz.

8. **Kleine Salatbohnen roh einzumachen.** Zu 30 Pfund (15 Kilogr.) gehören 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.) Salz. Die Bohnen werden sorgfältig abgefäsert, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, in einem sauberen Fasse mit dem Salz durchstreut und über Nacht hingestellt. Andern Tages werden sie durchgemengt, ganz fest in ein mit etwas Salz bestreutes Faß gedrückt und nach Nr. 1 zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt.

9. **Salatbohnen in Essig einzumachen.** Dazu gehören 2 Maaß ($2^1/_4$ Liter) reiner Wein- oder Kornessig, 1 Maaß ($1^1/_8$ Liter) Brunnenwasser, eine Hand voll Salz, reichlich Meerrettig oder trockene Ingwerstücke, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Die Salatbohnen, welche man von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefäst, gewaschen und lagenweis mit dem Gewürz in einen Steintopf gedrückt. Dann schlägt man Essig, Wasser und Salz, damit letzteres sich auflöse, gießt es darüber (die Bohnen müssen völlig damit bedeckt sein) und legt einen Beutel, welcher eine dünne Lage braunen oder gelben Senfsamen enthält und hinreichend schließt, darauf, bedeckt ihn mit einer runden Schieferscheibe zum Niederhalten der Bohnen, bindet den Topf zu und stellt ihn an einen kalten, trockenen Ort.

Anmerk. Die Bohnen werden vor dem Gebrauch weich abgekocht und mit Oel und Essig als Salat, auch durchgestovt, oder mit einer Sahne- oder Eiersauce als Gemüse gegeben; in meinem Kochbuch sind gute Saucen bemerkt.

10. **Weißkohl** (Kappus, Weißkraut). Da der Wohlgeschmack des Sauerkrautes viel von der Sorte abhängt, so ist ganz besonders das Filderkraut, eine Art Spitzkopf, zu empfehlen. Dasselbe ist sehr fein gerippt, zart und saftig und das davon gemachte Sauerkraut dem Mainzer vollkommen gleich. Man hüte sich indeß Kappus von einer Winterpflanzung einzumachen, zwar erhält er sich eben so gut, doch wird das Sauerkraut zähe und starkschmeckend. Auf $^1/_4$ Ohm ($^1/_3$ Hektol. oder 33 Liter) kann man etwa 36 feste Köpfe mittlerer Größe rechnen. Die Säure wird ohne Salz am angenehmsten, auch erhält sich

das Sauerkraut ohne Salz eben so gut; Salz macht den Kohl zähe und hart. Das Einmachen muß sobald als möglich nach dem Einernten, also in vollem Saft geschehen, wenigstens hat es einen vortheilhaften Einfluß auf den Geschmack und auf ein rascheres Weichkochen. Nachdem der Weißkohl möglichst lang und fein geschabt ist, drückt man ihn mit der flachen Hand sanft, aber so fest als möglich in das mit etwas Salz bestreute Faß. Der Gebrauch eines Stampfers oder der geballten Hände ist zu verwerfen, weil der Kohl dadurch seine Länge verliert.

Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Aepfel mit der Schale nach oberländischem Brauch lagenweis durchzulegen, ist sehr zu empfehlen. Eine Küchenobertasse reinschmeckendes Rüböl, vor Allem kein Oel von Raps, durchgesprengt, macht ihn milde und bewirkt eine gelbliche Farbe; auch sind Pfefferkörner und frische Wachholderbeeren gut darin. Manche wenden beim Einmachen Kümmel an, da derselbe aber den Kohl unansehnlich macht, so ist zu rathen, wenn man den Geschmack wünscht, beim Kochen ein Beutelchen mit Kümmel in den Topf zu legen.

11. **Weiße Rüben.** Dieselben werden gewaschen, geschält, nochmals gewaschen, geschabt und wie Weißkohl eingemacht.

12. **Stielmuß roh einzumachen.** Während des Abstreifens muß das Stielmuß ordentlich hingelegt werden, weil sonst beim Schneiden viel Zeit verloren geht. Nachdem dies geschehen, stelle man dasselbe in ein Faß mit Wasser bedeckt, über Nacht hin, wodurch viel von der Bitterkeit herauszieht. Am andern Morgen nimmt man jedesmal eine Hand voll Muß, reibt und wäscht es zwischen den Händen, macht den obern Theil durch Stoßen am Fasse gleich und legt es ordentlich aufeinander in einen Korb. Ist man mit dem Ganzen fertig, so wird reichlich Wasser darüber gegossen, um es völlig zu reinigen. Dann wird es auf einer Schneidebank, bei einer kleineren Quantität auf einem Brett, möglichst fein geschnitten und zu einem Korb voll, der etwa einen Scheffel (55 Liter) faßt, acht Handvoll Salz angewandt, indem beides mit einander gemischt und in einem Faß 12 Stunden lang hingestellt wird. Nach Verlauf von dieser Zeit wird das Stielmuß in einen Korb geschüttet und damit es nicht stark abläuft, sogleich in das mit Salz bestreute Faß fest eingedrückt und solches nach Nr. 1 zugelegt. Von der Brühe kann man einen Theil bis zum folgenden Tage aufbewahren, um sie nöthigenfalls zum Nachgießen zu gebrauchen.

13. **Stielmuß abgekocht einzumachen.** Dasselbe wird nach vorhergehender Angabe vorgerichtet und wie Schneidbohnen Nr. 5 abgekocht und eingemacht.

14. **Grüner oder brauner Winterkohl.** Zwar wird man im Allgemeinen dem frischen Kohl den Vorzug geben, da derselbe aber oft ein Raub des Frostes oder bei entfernt liegenden Gärten entwendet wird, so ist es bei großem Vorrath zweckmäßig, einen Theil zum Einmachen zu bestimmen. Man nimmt den Stengel, so weit er einigermaßen hart ist, nebst den welken Blättern davon ab, wäscht den Kohl in reichlichem Wasser einigemal und schneidet ihn auf einem Küchenbrett wie man Blättergemüse vorrichtet. Dann läßt man ihn in kochendem Wasser eben durchkochen, schüttet ihn in einen Durchschlag oder reinen Korb, läßt ihn kalt werden und drückt ihn lagenweis ohne Salz in ein mit Salz bestreutes Faß; im Uebrigen wird auf Nr. 1 hingewiesen.

15. **Endivien.** Glatter gelb gewordener Endivien wird gewaschen, in ein Glied lange Stücke geschnitten, nochmals abgespült und zum Ablaufen hingestellt. Dann mengt man ihn mit wenigem Salz, drückt ihn fest in das bestimmte Faß oder in einen Steintopf und richtet sich übrigens nach Nr. 1.

16. **Schneidbohnen zu trocknen.** Es eignet sich dazu am besten die Speckſalat=Stangenbohne. Man schneide sie ziemlich lang und beinahe einen halben Finger dick, thue sie, damit sie ihre grüne Farbe behalten, in einen messingenen Kessel in's kochende Wasser, lasse sie 5 Minuten kochen, breite sie zum Abkühlen aus und trockene sie in einem leicht geheizten Ofen. Ein zu starkes Trocknen benimmt den Bohnen ihren guten Geschmack; sie dürfen nicht brechen, müssen etwas zähe und von heller Färbung sein.

17. **Salatböhnchen zu trocknen.** Es kann dazu jede Art von guten kleinen Stocksalatbohnen gebraucht werden. Man nehme sie ausgewachsen, aber noch weich, die ohne Fäsen (Streifen) haben den Vorzug, da man sie nur oben und unten abzuschneiden hat. Die übrigen bedürfen eines vorsichtigen Abfäsens, welches besser nach, als vor dem Abkochen geschieht. Beim Trocknen richte man sich nach vorhergehender Angabe.

Die Haushälterin.

Wenn auch manche Stellung des weiblichen Berufs glänzender erscheint, so möchte doch vielleicht keine ehrenwerther sein, als die einer Haushälterin. Es liegt gar vieles von Werth und Wichtigkeit in ihrer Hand, ja, sie genießt schon ein gewisses Vertrauen

der Hausfrau, ehe diese völlig davon überzeugt sein kann, daß ihre Wahl sie nicht gereuen werde. Umsomehr ist's eine Ehrensache, sich gewissenhaft und zuverlässig zu erweisen und eines vollen Vertrauens sich würdig zu machen. Diejenigen, welche sich für eine derartige Thätigkeit bestimmen, mögen denn zur treueren Erfüllung ihres Berufs und der damit verbundenen angenehmeren Lage dem hier gegebenen Bilde einer guten Haushälterin nachzukommen sich bemühen.

Die Haushälterin, wie sie uns hier erscheint, ist sowohl den Kindern, als auch den Untergebenen ein gutes, frommes Beispiel. Ihr ganzes Wesen verkündet Sittsamkeit, Wahrheit und Bescheidenheit; ihr Benehmen gegen den Hausherrn und die Hausfrau ist ehrerbietig, niemals familiär, ihre Aufgabe, die Achtung Beider zu gewinnen und sich letzterer möglichst nützlich, werth und beliebt zu machen. Und diese Aufgabe sucht sie durch Treue in ihrer ganzen Bedeutung zu erfüllen. Jedem das Seinige zu lassen und es ansehen zu können, daß der Herrschaft Schaden zugefügt wird, oder sich eigene Nachlässigkeit zu Schulden kommen zu lassen, ist noch längst keine Treue. Die gute Haushälterin sucht in ihrem Bereich jeden Schaden zu verhüten und dem Hause durch Sparsamkeit und Aufmerksamkeit die möglichsten Vortheile zuzuwenden. Es kann daher nicht leicht etwas von dem, was ihr zur Besorgung obliegt, in Folge von Achtlosigkeit oder Bequemlichkeitsliebe verderben, verkommen oder entwendet werden. Darum sind auch besonders die ihr anvertrauten Schlüssel in ihrer Hand gesichert; niemals würde sie in leichtsinniger Sorglosigkeit Gelegenheit zur Veruntreuung geben. Auch verhehlt sie der Hausfrau nichts, was zum Nachtheil des Hauses gereichen könnte; insofern sie jedoch bei dem Dienstpersonal selbst durch ein verständiges Wort zu wirken vermöchte und einen guten Erfolg sähe, sucht sie sowohl die Herrschaft, als auch die Dienerschaft zu schonen. In Krankheiten der Hausfrau macht sie derselben keine unangenehmen Mittheilungen und berücksichtigt ihre Gesundheit auf jede Weise. Auch ist sie geneigt, unangenehmen Stimmungen

mit Freundlichkeit zu begegnen, wissend, daß eine Hausfrau und Mutter gar vieles zu überdenken hat und daß nicht immer Sonnenschein sein kann. Sie ist ihr von Herzen ergeben, aufrichtig und gewissenhaft in Wort und That; niemals würde sie Mißbrauch von einer Sache machen, wodurch die Herrschaft in falschem Lichte erscheinen könnte.

Daß jene verhaßten Untugenden: widerwärtiges Naschen, Lauschen und die Neigung in fremde Briefe und Papiere zu blicken, gänzlich unter ihrer Würde sind, bedarf eigentlich kaum der Erwähnung. Alles dies ist und macht verächtlich und läßt auf schlechte Erziehung schließen. Die beiden letzteren Fehler setzen zugleich ein nicht gutes Gewissen, Neugierde und eine meistens damit verbundene Geschwätzigkeit voraus.

Mit der Treue im eigentlichen Sinne ist eine der würdigsten Eigenschaften, die Wahrheit, verbunden. Die Hausfrau kann sich auf das Wort der ehrenhaften Haushälterin verlassen, und gerade das wird dieselbe, besonders bei einem bescheidenen Wesen, bald herzliches Zutrauen und innige Theilnahme gewinnen lassen. Ihre Anspruchslosigkeit und Bildung aber läßt bei aller Tüchtigkeit ihre untergeordnete Stellung sie niemals vergessen, umsoweniger, als diese ihr nicht fühlbar gemacht wird. Scheint es ihr, als könnte bei irgend einem Gespräch ihre Anwesenheit störend sein, so zieht sie sich unvermerkt zurück. Auch wird sie nicht beanspruchen, Vergnügungen außer dem Hause mit der Hausfrau zu theilen, indem sie selbst einsieht, daß gerade dann, wenn die Hausfrau fehlt, ein wachsames Auge auf Kinder und Hauswesen am nothwendigsten ist. Ebensowenig kann ein verkehrter Ehrgeiz sich in ihr regen, der so leicht verleitet zu glauben, daß das Angreifen von dieser und jener Arbeit, wie das oft sehr nöthig ist, heruntersetze und entehre. Man findet solchen Hochmuth, welcher gewöhnlich mit dem Namen Prickel bezeichnet wird, nur bei Mangel an Bildung.

Weit entfernt von Anmaßung und Herrschsucht, von willkürlichem Eingreifen in die Rechte der Hausfrau, ist die ehrenwerthe Haushälterin darauf bedacht, dem Willen und den Wünschen der-

selben eben so pünktlich, als still und möglichst geräuschlos nachzukommen; glaubt sie indessen, daß Dies oder Jenes auf bessere und vortheilhaftere Weise einzurichten wäre, so macht sie darauf mit Bescheidenheit aufmerksam, führt jedoch ohne Wissen und Wollen der Herrschaft nicht die geringste Neuerung ein. Bei ihren treuen Bestrebungen, die Zufriedenheit und Gunst der Hausfrau zu gewinnen, ist ihr jene verhaßte Unfehlbarkeit fern. Daher nimmt sie Zurechtweisungen demüthig hin und sucht die Ursache ferner zu vermeiden.

Bei so pflichtgetreuem Handeln möchte es doch noch einer besonderen Andeutung bedürfen, nämlich: in allen vorkommenden Fällen sich vorzugsweise an die Hausfrau zu wenden, mit ihr die häuslichen Angelegenheiten zu besprechen, selbst dann, wenn einer jungen noch unkundigen Hausfrau, z. B. in Oekonomien, die größere Einsicht ihres Mannes fehlte. Es wird hier ohne Zweifel der rücksichtsvollen und verständigen Haushälterin möglich sein, bei der Hausfrau eine richtige Einsicht des Hauswesens zu bewirken und ihr Interesse für dasselbe zu beleben. Ganz im entgegengesetzten Sinne von jenem egoistischen Benehmen, wo Unerfahrenheit junger Frauen von intriganten Haushälterinnen so gern benutzt wird, um diese zu ihrem größten Nachtheil ihrem Hauswesen zu entfremden, indem sie vorziehen, nach eigenem Gutdünken unbehindert zu schalten und zu walten.

Besonders auch gegen die Kinder ist das Benehmen der guten Haushälterin löblich und lieblich. Sie zeigt sich ihnen stets liebevoll, ist gern bereit, sie zu erfreuen, ihr leibliches und moralisches Wohl fördern zu helfen, ist den Eltern bei der Erziehung nach besten Kräften eine treue Stütze.

Den Dienstboten ist sie ein musterhaftes Beispiel von Gottesfurcht, Sittsamkeit, Ordnung, Reinlichkeit und Fleiß; sie fordert dieserart nichts von ihnen, was sie nicht selbst erfüllt. Ihren Pflichten gegen diese sucht sie gewissenhaft nachzukommen. Die für dieselben bestimmten Speisen bereitet sie reinlich und schmackhaft, läßt solche mit dem erfordentlichen Fett gehörig weich und

sämig kochen und sorgt dafür, daß die Mahlzeiten pünktlich zur bestimmten Stunde erfolgen. Verdorbenes Fett und Fleisch noch für den Dienstbotentisch zu benutzen, wird eine aufmerksame und pflichtgetreue Haushälterin sich niemals zu Schulden kommen lassen, sie wird alles zur rechten Zeit gebrauchen und sich nicht in Folge von eigener Nachlässigkeit auf solche Weise an Dienstboten versündigen. Sie zeigt überhaupt denselben ein gleichmäßig herzliches Wohlwollen, behandelt sie nicht nach Launen, nicht rücksichtslos, weder in gesunden, noch in kranken Tagen. Doch ist sie weit davon entfernt, durch irgend eine Art von Vertraulichkeit ihre Autorität zu benachtheiligen, weit entfernt, auf Sprechereien und Zubringen von Neuigkeiten sich mit ihnen einzulassen. Ihre Anordnungen sind vorher reiflich überdacht und zeugen von Einsicht und Besonnenheit. Daher hält sie fest auf pünktliche Ausführung ihrer Anordnungen und bleibt sich bei ihren Anforderungen möglichst gleich.

Bei einem derartigen Vorbild und einer so verständigen Behandlungsweise wird die Haushälterin ohne Zweifel die nöthige Achtung bei dem Dienstpersonal gewinnen, was unumgänglich nothwendig ist, ihre Stellung zur Zufriedenheit der Herrschaft auszufüllen.

Was die speciellen Leistungen betrifft, so hängen diese sehr von der Lage und den Wünschen der Hausfrau ab; im Allgemeinen sind indessen diejenigen Anforderungen, welche von umsichtsvollen Hausfrauen bei der Wahl einer Haushälterin ausgehen, deren Erfüllung aber bei jeder Hausfrau freundliche Anerkennung finden wird, hier in Erwägung gebracht. Und gewiß werden angehende Haushälterinnen durch Berücksichtigung vorliegender wohlgemeinter Winke sich manche Unannehmlichkeit sparen und sich überzeugen, daß ihre Lage dadurch bedeutend gewinnt.

Silberne Löffel, überhaupt Silbergeräth, wäscht und putzt die Haushälterin selbst und dürfen solche Gegenstände nicht früher in die Küche gebracht werden, bis es ihr möglich sein wird, sie sofort zu beseitigen. Auch dient es sehr zum längeren Erhalten

der Messer und Gabeln, daß diese von ihrer Hand gewaschen und abgetrocknet werden, da Dienstmädchen selten die Hefte vor heißem Wasser bewahren. Das Spülen von Kaffeegeschirr und Gläser ist ebenfalls Sache der Haushälterin. Das Abwaschen der Teller und Schüsseln, das Scheuern der blanken Küchengeräthe und das Reinmachen der Zimmer zu beaufsichtigen, Verzierungen und feine Möbel aber selbst zu putzen, ist unumgänglich nothwendig. Auch ist das Kaffeebrennen ihre Sache und verlangt dasselbe eine besondere Aufmerksamkeit. Das Nähere darüber ist im Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" zu finden. Daß das Kaffeemachen nicht dem Küchenmädchen in die Hand gegeben oder der gemachte Kaffee sorglos zum Heißhalten auf den Herd gestellt werde, bedarf bei einiger Erfahrung kaum der Erwähnung. Solche Mißbräuche führen zu stärken Versuchungen.

Zwei andere Artikel im Hauswesen darf die Haushälterin ebensowenig dem Dienstmädchen unbedingt überlassen, da hierbei durch Besorgung einer unkundigen oder unzuverlässigen Hand zu große Nachtheile entstehen. Es betrifft erstens das Herausholen der Gemüse aus dem eigenen Garten, wobei auf „Bemerkungen verschiedener Art" hingewiesen wird, und zweitens, das Reinigen der Fässer mit eingemachtem Gemüse. Durch Nichtbeachten und Versäumniß verliert das Eingemachte bald seinen reinen Geschmack und es wird zugleich dadurch viel Gemüse verschleudert. Was darüber zu bemerken nöthig sein möchte, ist im Abschnitt: „Einmachen der Gemüse" mitgetheilt. Eins nur wäre noch hierbei der jungen Haushälterin zu empfehlen, nämlich: das Herausnehmen der Gemüse aus den Fässern für den herrschaftlichen Tisch selbst mit sauber gewaschenen Händen zu besorgen und die Fässer selbst wieder zuzulegen.

In Haushaltungen auf dem Lande, wo man Roggen und Weizen zur Mühle schickt, übernimmt die Haushälterin die Besorgung und Beachtung dieses kostbaren Artikels. Von ihr wird erwartet, die Zeit des Hinschickens zu bestimmen, auch (mit Aus-

nahme von Oekonomien, wo ein Verwalter gehalten wird) die Frucht auszumessen und für das Wiegen vor und nach dem Mahlen zu sorgen. Was die Kornfrucht im natürlichen, sowie auch im gemahlenen Zustande durchschnittlich wiegt, ist im Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer“ mitgetheilt.

Endlich verlangt noch die Wäsche, vielleicht auch der Garten eine gute Besorgung. Was letzteren betrifft, so wird mein Gartenbuch aushelfen können. Es sind also vielfache Anforderungen, welche an die Haushälterin gestellt werden und es mag, namentlich in jüngeren Jahren, nicht so leicht sein, dies Alles genügend zu erfüllen. Doch wird die angehende Haushälterin bei reger Willenskraft, Pflichttreue, Herzensbildung und einem warmen Interesse für die Herrschaft nach und nach jene Eigenschaften erlangen, in welchem das Bild unserer würdigen Haushälterin sich verwirklicht. Möchte ihr Streben sie bald dahin führen. Achtung, Vertrauen und Zuneigung der Hausfrau wird ihr Tagewerk erleichtern, die Kinder werden sie lieben und erfreuen, achtbare Dienstboten sie ehren und ihr folgen. Sie selbst aber wird den schönsten Lohn in ihrem Herzen tragen, den Lohn des Friedens, der einzig und allein aus einem gottesfürchtigen und pflichtgetreuen Leben hervorgeht.

Behandlung der Dienstboten.

Durch nichts kann so sehr die häusliche Zufriedenheit gestört und der Hausfrau das Leben schwer gemacht werden, als durch Dienstboten. Zwar ist es nicht in Abrede zu stellen, daß der Grund davon oft einzig und allein von den Dienstboten ausgeht, doch sicherlich nicht immer; vielmehr ist häufig eine mangelhafte, entweder rücksichtslose, oder zu nachsichtige, oder eine ungleichmäßige Behandlung die Ursache. Allerdings ist es hierbei so leicht nicht, die erwünschte Mitte, welche meistens den richtigen Weg

zeigt, zu treffen und zu halten, indessen vermag ein vernünftiges Wollen viel; ein gewisser richtiger Tact freilich am meisten.

Die Grundlage eines guten häuslichen Regiments besteht in feststehender, guter Hausordnung, in ruhiger, deutlicher und bestimmter Anordnung aller häuslichen Verrichtungen, in guter Aufsicht, und besonders in einem guten Beispiel. Sucht die junge Frau diese Andeutungen immer mehr und mehr zu verwirklichen, so ist ihr geholfen. Im Uebrigen mögen ihr folgende Bemerkungen in Bezug auf ein gutes Regiment von Nutzen sein.

Vor allem lehrt die Erfahrung, daß es nöthig sei, beim Miethen der Dienstboten auf rechtliche Eltern zu sehen, die ihre Kinder zur Sittlichkeit, zur Treue, zur Wahrheit anhalten, an Reinlichkeit gewöhnen und sie nicht verweichlichen. Auch nehme man kein Mädchen ohne gute Zeugnisse, wobei es dennoch rathsam ist, sich bei ihrer früheren Herrschaft näher zu erkundigen. Die Zeugnisse sind oftmals falsch, oft auch oberflächlich ausgestellt, so daß Eigenschaften derselben, worauf es oft sehr ankommt, gar nicht daraus zu ersehen sind. Wäre indeß ein Mädchen noch so brauchbar, aber ohne Sittsamkeit, so sehe man entschieden davon ab; Unsittlichkeit darf unter keiner Bedingung, sowohl der Kinder, als des Beispiels halber, im Hause geduldet werden. Ferner ist's im Allgemeinen wünschenswerth, daß die zu Miethende schon gedient hat, freilich kommt es hierbei auf die Beschaffenheit des ersten Dienstes an, indem gerade vom ersten Dienst häufig die spätere Tüchtigkeit oder Unbrauchbarkeit abhängt.

Damit ein neues Mädchen von Anfang an regelmäßig den täglichen Gang der bestimmten Arbeit genau kennen lerne und bald darin geübt sei, so ist es durchaus zu vermeiden, wenigstens in den ersten vierzehn Tagen Außergewöhnliches, als: Waschen, Hauptreinmachen des Hauses, Gesellschaften u. dgl. dazwischen treten zu lassen; dies Alles muß vorher besorgt werden, denn es würde der Einübung gar zu hinderlich sein. Auch suchen einsichtsvolle Hausfrauen, wenn besondere Arbeiten vorgenommen

werden, es zu vermeiden, dieselben durch Störungen, z. B. Gesellschaft einzuladen, zu erschweren.

Was die Stellung der Hausfrau den Dienstboten gegenüber betrifft, so ist diese von ganz entschiedenem Einfluß auf das häusliche Regiment. Aus ihrem ganzen Thun und Lassen leuchte ein unverkennbares Wohlwollen, ein menschenfreundliches Interesse für dieselben hervor; aber sie hüte sich, daß ihre Untergebenen durch ihr Benehmen zu irgend einer Art von Vertraulichkeit veranlaßt werden könnten. Darum lasse sie sich nicht mit ihnen in Plaudereien und Mittheilungen von Neuigkeiten ein, nichts verletzt so sehr die Autorität. Zeigen wir für eingebrachte Neuigkeiten kein Interesse, leihen Klatschereien nicht unser Ohr, sondern geben deutlich zu erkennen, daß Jeder genug mit sich selbst zu schaffen hat, so werden sie ohne Zweifel bald merken, wie wenig solches angebracht sei.

Ebenso hüte sich die junge Hausfrau vor zu großer Nachsicht. Ist Güte nicht mit dem nöthigen Ernst verbunden, so taugt sie noch viel weniger als zu große Strenge. Sowohl in dieser Beziehung, als auch hinsichtlich der Anleitung hängt vom Anfange Alles ab. Werden die Dienstmädchen anfangs mit größerer Güte und Nachsicht behandelt, als die Hausfrau, wie man zu sagen pflegt, es vollhalten kann, und ihnen Freiheiten eingeräumt, welche lästig werden können, so ist nicht leicht das Verdorbene wieder gut zu machen.

Die Hausfrau empfange das in den Dienst tretende Mädchen freundlich, doch mit der nöthigen Gesetztheit und mache es ruhig und bestimmt mit seinen Obliegenheiten bekannt. Sollte es sein erster Dienst und dasselbe noch ganz ohne Anleitung sein, so ist es nothwendig, in den ersten Tagen bei jeder Arbeit zugegen zu sein und strenge auf Ordnung und Reinlichkeit zu halten, was indessen vergeblich sein würde, wenn die Hausfrau nicht selbst ein Beispiel von Ordnung und Reinlichkeit gibt. Kleine Unordnungen, welche man übersieht, führen zu größeren und endlich ist nicht mehr dagegen zu wirken. Zugleich ist es eine

Hauptsache, das Mädchen nicht nur zum guten Reinmachen, sondern auch zum Reinhalten anzuleiten. Gerade dieses ist so wichtig, daß demselben ein besonderer Abschnitt gewidmet worden. Vor allem darf bei der Anleitung die nöthige Geduld nicht fehlen, denn es ist ihnen fremd, was sie sehen und angreifen. Würden wir ja selbst in einem andern Hause nicht sogleich Alles nach Wunsch ausführen.

Die Arbeit erfahrener Dienstmädchen betrachte die junge Hausfrau hingegen in den ersten Tagen als nicht gesehen, weil sie mitunter dies oder jenes besser machen, als wir es selbst verstehen, und zeige ihnen dann sinnig das etwa verkehrt Gemachte auf eine bessere Weise. Gegen Unordnung und Unreinlichkeit aber sei man strenge und rüge sie gemäßigt sofort, wo man sie erblickt, damit in den ersten Tagen, wo der gute Wille eines Dienstmädchens am meisten rege ist, die volle und unausgesetzte Aufmerksamkeit darauf gerichtet werde. Hierzu gehört auch, dasselbe von vorn herein an zeitiges Aufstehen, ohne geweckt zu werden, zu gewöhnen, sowie auch daran, sich Morgens sogleich zu waschen, seine Kleidungsstücke ordentlich anzuziehen und einstweilen mit einer Kopfbedeckung an die Arbeit zu gehen. Das Haarmachen geschehe nach dem ersten Morgenwerk. Nichts ist widerlicher, als wenn ein schmutziges, unordentliches Mädchen mit bloßem, ungemachtem Haar die Morgenarbeit verrichtet.

Wo mehrere Dienstboten gehalten werden, da theile die Hausfrau nach reiflicher Ueberlegung jedem seine bestimmte Arbeit zu, damit sich nicht Eins auf's Andere verlasse. Vor allem hüte sie sich, durch zu vieles Selbstthun die Dienstmädchen zu verwöhnen. Nimmt man denselben zu viel aus der Hand, so hat man zuletzt alles selbst darin und man ist dann übel berathen. Durch gute Eintheilung und Aufsicht läßt sich viel erreichen und will es einmal nicht gehen wie es gehen sollte, so durchdenke man die Sache von neuem und greife sie anders an, wo dann die Uebelstände oftmals gänzlich gehoben werden. Auch gebe man keinem Dienstmädchen einen unverdienten Vorzug,

VE

RADCLIFFE C

WOMEN'S

Transf

HARVARD CO

Digitized by Google

bleibe sich in der Behandlung möglichst gleich, doch ist's von großem Werth, jedes nach seiner Eigenthümlichkeit zu behandeln. Niemals beurtheile man die verrichteten Arbeiten nach Laune, sei vielmehr immer gerecht, anfangs nicht freundlicher als späterhin, stets aber zeige man ihnen Theilnahme und Wohlwollen.

Hinsichtlich des Ausschickens gewöhne die junge Hausfrau die Bestellerin daran, daß sie an Gesicht und Händen rein gewaschen sei, mit reiner Schürze und mit reinem Korbe — soll Fleisch darin geholt werden, mit Papier versehen — auf die Straße gehe. Die Bestellungen gebe sie wohl überlegt, klar und deutlich; die meisten Irrthümer bei Bestellungen rühren von oberflächlichen, ungenauen Aufträgen her. Zugleich werde das Mädchen daran gewöhnt, während die Hausfrau mit ihr spricht, genau auf das ihr Gesagte zu merken. Bei einem unkundigen Dienstmädchen ist es bei zu machenden Einladungen und besondern Bestellungen anzurathen, sich solche vorher wörtlich wiederholen zu lassen, indem sie oft auf eine lächerliche Weise entstellt und ganz anders ausgeführt werden, als sie gemacht waren. Nach der Art der Bestellung wird die Hausfrau einigermaßen beurtheilt. Auch lasse sie, damit keine Zeit unnütz verloren geht, wo möglich auf einem Wege Alles, was nöthig ist, besorgen. Um das zu ermöglichen, ist eine kleine Tafel zum Notiren des zu Besorgenden für die Hausfrau unentbehrlich. Auch halte sie auf flinkes Zurückkommen. Die üble Gewohnheit mancher Dienstmädchen auf der Straße die Zeit zu verplaudern, oder gar hier und dort ohne Wissen der Hausfrau einzukehren, führt viel Schlimmes herbei und darf nicht geduldet werden. Wünschen dieselben etwas für sich zu besorgen, so darf es nicht heimlicherweise geschehen, am besten ist es, daß die Herrschaft ihnen hierzu eine passende Zeit einräumt.

Bei allen Anordnungen mache die Hausfrau nicht zu viel weitläufige Worte; Ueberlegung, Kürze und Bündigkeit führen am sichersten zum Ziel. Darum ist es nöthig, alles vorher gut zu überdenken und bestimmt zu wissen, was man will. Sich

auf Ueberlegungen mit den Dienstboten einzulassen und auf Einwendungen derselben zu hören, taugt in der Regel nicht. Hält die Hausfrau indessen einen ihr gemachten Vorschlag für entschieden besser, so merke sie sich denselben, im Uebrigen breche sie kurz ab und beziehe sich ruhig auf ihre Anordnung. Es ist ein solches Verfahren, namentlich bei Dienstboten, welche zum Widerspruch geneigt sind, nothwendig, und man erkennt die Tüchtigkeit einer Hausfrau daran, wenn sie mit solchen fertig wird. Dazu gehört aber Erfahrung. Einer der wichtigsten Punkte, den die Hausfrau zu berücksichtigen hat, besteht darin, daß sie bei Widerspruch nach Möglichkeit ruhig bleibt; sie denke nicht durch heftige Worte ein widersprechendes Mädchen zum Schweigen zu bringen; es ist gerade das Verkehrte. In der Heftigkeit ist man nicht Herr seiner Worte und es entschlüpfen da sehr leicht dem Munde persönliche Beleidigungen, ja ungerechte Vorwürfe, die nicht leicht vergessen werden und wodurch man sich selbst herunter setzt und sehr schadet. Zu keiner Zeit gibt sich Jemand leichter Blößen als im aufgeregten Zustande, was dann ein Bereuen und auf Kosten des Respects ein Gutmachen zur Folge hat. Darum muß die Hausfrau bei unangenehmen Vorfällen sich bemeistern und Herrin ihrer etwaigen Reizbarkeit oder Heftigkeit werden, kein unüberlegtes Wort sprechen, sich kurz fassen und sich rasch entfernen.

Auch würde es nicht der Klugheit angemessen sein, den Mann mit jedem kleinen Versehen bekannt zu machen, wol gar ihn zur Hülfe zu rufen. Sicherlich wird die Hausfrau bei dem Dienstpersonal größere Autorität gewinnen, wenn sie selbst ihm die verdienten Verweise gibt und damit die Sache aufhebt.

Mit Vorwürfen sei sie überhaupt sehr vorsichtig, namentlich bei einem widersprechenden Mädchen; möchten sich solche auf eine schlecht verrichtete Arbeit beziehen, so wird's den stärksten Eindruck machen, wenn sie es ohne viel Worte zu verlieren, den geschehenen Anordnungen gemäß, von neuem an's Werk stellt. Ein solches Verfahren wirkt beschämend und wird mehr nützen

als stete Vorwürfe, die nur Widerspruch und auf Unwahrheit beruhende Vertheidigungen herbeiführen. Hiermit darf man dasselbe nicht durchlassen, es muß darin kurz gehalten werden und wissen, daß man es durchschaut. Uebrigens ist ein verständiges, ernstes, ermahnendes Wort oftmals von so entschiedener Wirkung, daß ein Mädchen dadurch ganz zur Einsicht gebracht wird und fernerhin zur Zufriedenheit seiner Herrschaft dient. Wenn aber eine von aller Lieblosigkeit freie, verständige und feste Behandlung eine derartige Person nicht stiller und bescheidener macht, dann entlasse man sie lieber, als sich mit ihr auf böse Worte einzulassen. Zum Streiten mit den Dienstboten muß eine Hausfrau es niemals kommen lassen, der Respect wird dadurch geschmälert und dem ersten Streit wird der zweite bald folgen. Besser ist's, wenn es nicht anders sein kann, für eine kurze Zeit zu ertragen, was nicht zu ändern ist und sich baldmöglichst davon los zu machen. Uebrigens ist der jungen Hausfrau zu rathen, bei unangenehmen Vorfällen nicht sogleich unüberlegt zu kündigen, viel weniger, die Dienstboten sofort gehen zu heißen. Es fällt oft gar zu schwer, die Stelle augenblicklich wieder nach Wunsch zu besetzen, auch kommt eine junge Frau durch unzeitiges Entlassen ihrer Dienstboten leicht in Mißcredit.

So thöricht es ist, sich das Leben durch unbrauchbare Dienstboten zu erschweren, so darf man doch auch seine Anforderungen nicht übertreiben, niemals findet man Alles vereinigt, man blicke nur auf sich selbst. Sind die guten Eigenschaften überwiegend, ist ein Dienstmädchen sittlich, treu, reinlich und willig, so darf man das Gute an ihr nicht vergessen und nicht gleich tadeln; man thut dann besser, kleine Schwächen und Fehler zu übersehen. Das stete Tadeln ist ein schlimmer Fehler mancher Hausfrauen und wir dürfen uns hierbei nicht wundern, wenn die Dienstboten ihre Arbeit mit Unlust verrichten, überdrüssig, lau und lässig werden. Wenn kein böser Wille vorliegt, so rüge man kleine Versehen nicht zu stark, jedenfalls sei die Zurechtweisung ruhig, doch bestimmt. Auch ist es eine Hauptsache, denselben

nichts nachzutragen und die einmal abgemachte Sache ihnen nicht wieder vorzuhalten; es würde nur zum Trotz reizen. In zwei Sachen sei indessen die Hausfrau stets strenge und gebe ernstlich zu erkennen, daß darin nicht auf Nachsicht zu rechnen sei. Es bestehen diese in Lügen und offenbarem Ungehorsam.

Eine vernünftige gute Behandlung ist neben einem guten Beispiel überhaupt der einzige Weg, die Dienstboten für sich zu gewinnen und auf ihre Moralität einzuwirken. Manche Herrschaften sind befriedigt, wenn die Arbeit verrichtet wird und kümmert das Uebrige sie dann wenig; für solche aber werden die Dienstboten sich niemals interessiren und ihnen nicht zum Nutzen dienen. Wie könnten wir auch ein Interesse von ihnen erwarten, wenn wir keine wahre Theilnahme für sie an den Tag legen. Darum mache die Hausfrau es sich zur Pflicht, für das Beste ihrer Dienstboten zu sorgen. Sie halte dieselben ernstlich zu allem Guten an, suche vor allem ihnen die Lüge verhaßt und die Wahrheit lieb zu machen, sorge, daß ihnen ein Sonntag werde, beschäftige sie an demselben nicht ohne Noth mit Alltagsarbeiten und halte sie fleißig zur Kirche an, wobei die Hausarbeiten so eingerichtet werden können, daß bei zwei Dienstmädchen stets eins am Gottesdienste Theil nehmen kann. Fehlt dem evangelischen Dienstmädchen Bibel und Gesangbuch, so wird die christlich gesinnte Hausfrau für die Anschaffung Sorge tragen und ihnen den Gebrauch lieb zu machen suchen, wozu wenigstens am Sonntag Nachmittag sich immerhin ein Stündchen finden wird. Auch versäume sie nicht, auf's Gebet hinzuwirken und die gute alte Sitte, beim Essen zu danken, bei ihnen einzuführen. Das Gebet hat unendlichen Werth; der regelmäßige Hinblick auf den Geber aller Gaben, das mit ihm an die Arbeitgehen bewahrt das Herz vor manchem Unrecht und wird treuere Gesinnungen wecken. Sollte dasselbe auch anfangs nicht so lebendig aus dem Herzen hervorgehen, nach und nach kann es werden, was es sein soll.

Tänzereien an Orten, wovon man weiß, daß die Sittlichkeit

gefährdet ist, versage man ihnen gänzlich, was jedoch beim Miethen bemerkt werden muß, gewähre ihnen aber dagegen stillschweigend eine Entschädigung, damit sie ein herzliches Wohlwollen darin erkennen. Man vergesse überhaupt nicht, daß den Herrschaften in Beziehung auf ein christlich-moralisches Leben ihrer Dienstboten starke Verpflichtungen obliegen. Darum kann die verderbliche Putzsucht nicht genug unterdrückt werden. Wie es möglich ist, daß manche Hausfrauen den Dienstmädchen Geschenke von abgelegtem Putz machen, ist wahrlich unbegreiflich. Es kann nur ein großes Unrecht genannt werden, indem gerade dadurch der Sinn für Flitter geweckt und genährt wird und kann ein Dienstmädchen durch nichts leichter auf sündliche Abwege gebracht werden. Wie würdig erscheinen in dieser Beziehung Frauen, welche ihre Dienstmädchen bei Gelegenheit mit brauchbaren Kleidungsstücken, oder mit einzelnen Theilen zu einem Bett, z. B. Bezüge, Betttücher u. s. w. erfreuen, was nach und nach bei langem treuen Dienen, je nachdem die Verhältnisse es gestatten, zum Ganzen werden kann oder wo das Fehlende seiner Zeit dann leichter anzuschaffen sein wird.

So auch ist es von großem Werth für die Dienstboten, wenn die vernünftige Hausfrau beim Ankauf der nothwendigen Kleidungsstücke ihnen rathend und helfend beisteht und auf Dauerhaftigkeit Rücksicht nimmt. Vor allem lasse man es an Schürzen für den täglichen Gebrauch und an Strumpfgarn nicht fehlen, so daß es ihnen nicht an Strümpfen mangele und sie nicht versucht werden, darnach um sich zu greifen; denn kein Artikel ist für sie, wenn er fehlt, so verführerisch. Zugleich suche man seine Dienenden dazu zu bringen, Einlagen für die Sparkasse zu machen, damit das, was zu erübrigen möglich ist, durch diese so wohlthätige Einrichtung für kommende Zeiten bewahrt und vermehrt werde. Damit sie mehr Interesse dafür gewinnen, halte man ihnen den verdienten Lohn nicht zurück, zahle ihn regelmäßig monatlich, wenigstens vierteljährlich aus und sorge, daß derselbe, wenn nicht nothwendige Kleidungsstücke anzuschaffen oder nicht

etwa für dürftige Eltern einigermaßen zu sorgen wäre, in Sicherheit gebracht wird. Um die Dienenden an Sparsamkeit zu gewöhnen und damit sie zu jeder Zeit Nachweis von ihrem Gelde haben, richte die Hausfrau ihnen ein Büchelchen ein, worin dieselben zu ihrem empfangenen Lohn ihre Trinkgelder und Geschenke, sowie auch ihre sämmtlichen Ausgaben eintragen können. Hinsichtlich eines Dienstbotenbuchs für die Hausfrau ist das Nähere im Abschnitt: „Einnahme und Ausgabe" mitgetheilt.

Der in einigen Gegenden eingeführte Gebrauch, den Lohn mit jedem Jahr etwas zu erhöhen, ist sehr praktisch. Wenn derselbe auch nach Verlauf von fünf Jahren um einige Thaler gestiegen wäre, so kann solches durch treues Dienen doppelt ersetzt werden. Hinsichtlich des Zerbrechens von Geschirren, wodurch namentlich bei einem flatterhaften Dienstmädchen stets Verdruß und großer Schaden für die Hausfrau entstehen kann, möchte es zweckmäßig sein, daß die Hausfrau beim Miethen ein Gewisses für's Zerbrechen bestimme, das in glücklichen Fällen in die Kasse der Dienstmädchen flösse, ging aber der Werth der zerbrochenen Gegenstände darüber hinaus, so würde das Fehlende vom Lohn zurück behalten. Es wird solche Einrichtung von Seiten der Dienstmädchen zu größerer Vorsicht führen und die Hausfrau manchen Verlust weniger haben.

Bei der Theilnahme für die Dienstboten wird die vernünftige Hausfrau auch darauf bedacht sein, daß dieselben, nachdem sie am Abend ihr Werk verrichtet haben, bis zu einer bestimmten Stunde für sich arbeiten, damit sie nicht genöthigt sind, an ihrem Körper nachlässig, wol gar mit zerrissenen Kleidern umher zu gehen; sie bis in die Nacht hinein zu beschäftigen, ist unverzeihlich. Wird darauf gehalten, daß sie zur rechten Zeit aufstehen, wie das Nähere darüber im Abschnitt: „der Morgen der Hausfrau" näher besprochen ist, wird die Zeit eingetheilt und gehörig benutzt, so kann genug geschehen und man ihnen sehr wol eine Abendstunde zum Stopfen ihrer Strümpfe oder zum Ausbessern der Kleidungsstücke gewähren. Hierbei finde nicht ohne Noth

eine Unterbrechung statt, damit die Mädchen sich bewußt werden, daß die nöthige Rücksicht für sie nicht fehle. Doch müssen sie auch darauf hingewiesen werden, daß es viel von ihnen selbst abhängt, diese Zeit für sich zu gewinnen, oder solche durch ein in die Längeziehen der Arbeiten und durch Plaudereien zu verlieren. Die Hausfrau kann indeß viel durch ihre Einrichtung zum Gewinnen einer ruhigen Abendstunde beitragen und den Eifer für fleißiges Nähen und Sticken bei ihren Dienstmädchen anregen, was oft sehr nöthig ist, da manche nach gethaner Arbeit lieber auf dem Stuhle einschlafen, als ihre Hände von neuem regen. Uebrigens wird eine solche Zeit da nicht hinreichen, wo Dienstmädchen ungeübt im Nähen oder von schwerer Tagesarbeit ermüdet sind. Eine einsichtsvolle Hausfrau wird in solchen Fällen ihnen gern mitunter zur gelegenen Zeit einige Tagesstunden abtreten, um ihre Kleidungsstücke in Ordnung halten zu können. Ohne solche Fürsorge wird dieselbe es vergebens wünschen, daß ihre Dienstmädchen ordentlich gekleidet einhergehen, da der Lohn selten derart ist, daß sie einen Theil desselben für Nähen und Stopfen verwenden dürfen. Doch halte man fest darauf, daß sie zur bestimmten Stunde, nicht nach zehn Uhr, zur Ruhe gehen und nicht, wie das häufig geschieht, bis in die Nacht hinein sitzen und bei abgebranntem Licht einschlafen. Man ziehe sich daher nicht früher zurück und versäume nicht, zuweilen nachzusehen.

Von größter Wichtigkeit für die Hausordnung ist es, daß die junge Hausfrau, wie im Abschnitt: „Mißbräuchen vorzubeugen" bemerkt ist, Abends die Letzte sei und sich überzeuge, ob Thüren und Fenster zuverlässig geschlossen sind. Ueberhaupt kann eine gute Aufsicht nicht genug empfohlen werden. Wo die Hausfrau sich nicht um den Gang des Hauswesens kümmert, sich zu viel auf die Dienstboten verläßt, da geht die Sache, wie sie gehen kann. Das Dienstpersonal mißbraucht die ihm gelassene Freiheit, um sich auf diese oder jene Weise auf Kosten der Herrschaft gütlich zu thun, oder sich gar zu bereichern und ist hier das

Sprichwort in Anwendung zu bringen: „Die Herrschaft kommt aus der Wolle und die Dienstboten hinein.“ Wo viele Dienstboten nöthig sind, da muß jede Arbeit unter Aufsicht ausgeführt werden, nicht ohne Wissen der Hausfrau dies oder jenes geschehen. Darum sei in solchen Lagen die Hausfrau mit ihrem Strickzeug bald hier, bald dort zugegen, um die Arbeiten zu beaufsichtigen und nöthigenfalls zu leiten. Die geringste Arbeit geht ganz anders von statten, wenn dabei nachgedacht wird, was bei den Dienstboten selten geschieht, indem bekannte und gewohnte Arbeiten in der Regel nach alter Gewohnheit gedankenlos ausgeführt werden.

Ueber das Verschließen der Vorräthe ist das Nöthige im „Sparsystem der Hausfrau“ zu finden. Es hat dies gewiß sehr viel für sich, man bleibt auf solche Weise nicht nur mit den Vorräthen genau bekannt, es wird den Dienstboten auch keine Versuchung zu Veruntreuungen gegeben. Auch kann kein Mißtrauen der Herrschaft gegen sie stattfinden, was im entgegengesetzten Falle viel kränkender sein würde, als wenn die Dienstmädchen sogleich von Anfang an wissen, daß das Schließen ein Gebrauch des Hauses ist und der Ordnung wegen ausgeführt wird. Hat man sich von der Treue eines Dienstmädchens, sowie auch von seiner Zuverlässigkeit genugsam überzeugt und ist man sicher, daß nicht aus Flatterhaftigkeit oder Gedankenlosigkeit die Schlüssel stecken bleiben, so macht das Anvertrauen derselben eine Ausnahme.

Beim Verschließen aber ist es ganz besonders Pflicht, gewissenhaft für den Tisch der Dienstboten zu sorgen, der, während die Herrschaft gut speist, manchmal sehr vernachlässigt wird. Davon abgesehen, daß sich solches nicht rechtfertigen läßt, denn der Arbeiter ist seines Lohnes werth, so ist es eine der unvernünftigsten Ersparnisse. Wird der Dienstbotentisch nicht als Nebensache behandelt, sondern mit gehöriger Aufmerksamkeit und Treue dafür gesorgt, so werden die Dienstboten sich weniger untreu erweisen und bei guten Kräften erhalten.

Leider wird oft gar zu wenig Rücksicht auf die Dienstboten genommen. Wie häufig finden wir z. B., daß der schlechteste Winkel dem Dienstmädchen als Schlafstelle angewiesen wird, wo es ihnen an gesunder Luft und dem Nöthigen gebricht. Was darüber im Abschnitt: „Schlafkammer der Dienstboten" bemerkt ist, sollte ihnen billigerweise wo möglich nicht entzogen werden. In den heißen Sommertagen richte man die Arbeiten auf dem Lande so ein, daß die Dienstboten in den heißesten Stunden im Hause oder im Schatten beschäftigt werden; selbstredend sind hierbei Arbeiten auf dem Lande, als Heumachen und in der Ernte ausgeschlossen.

Erfüllt die Herrschaft so ihre Pflichten gegen die Dienstboten und gibt ihnen, was die Hauptsache ist — ein gutes Beispiel, so hat dieselbe ein ganz anderes Recht, sie auf ihre Pflichten hinzuweisen und diese von ihnen zu fordern, als wenn sie selbst sich bald dieses, bald jenes gegen sie zu Schulden kommen läßt. Ohne Zweifel auch werden in den meisten Fällen die Dienstboten, wenn sie von der Theilnahme der Herrschaft überzeugt sind, darnach streben, ihre Zufriedenheit zu gewinnen. Hierbei sei die Hausfrau vorsichtig, die Leistungen derselben nicht zu hoch zu stellen. Rühmen ist selten angebracht und läßt leicht glauben, daß ein ferneres Streben nach der Gunst der Herrschaft unnöthig sei. Selbstredend ist hiermit nicht gemeint, seine Zufriedenheit zu verhehlen, Anerkennung muß mit dem Tadel verbunden sein; doch sei man mit dem Lobe sparsam. Zugleich ist es rathsam, sich nicht gegen Andere in Lobeserhebungen über seine Dienstboten auszulassen, weil sie es leicht erfahren können und bei vorkommenden Verweisen die Herrschaft für launisch halten müssen; auch ist dadurch schon manches brauchbare Mädchen seiner Herrschaft entzogen worden. Wie im Lobe, also sei man auch in den Aeußerungen über ihre Fehler gegen Andere vorsichtig. Der Tadel, welcher ihnen durch einen Andern heimlich mitgetheilt wird, hat Erbitterung zur Folge. Daher äußere man sich sowohl anerkennend, als tadelnd gegen sie selbst, nicht in Gegenwart von

Kindern, noch weniger von anderen Dienstboten. Letztere würden bei solchen Aeußerungen sich gehoben fühlen und, wenn ihnen selbst ein Vorwurf zu Theil werden möchte, sich erkühnen, mit ihren Leidensgefährten gemeinschaftlich die Herrschaft durch böse Worte anzugreifen. Hätte indeß ein übelwollendes Subject die Herrschaft durch Unwahrheiten auf irgend eine Weise bei den übrigen Dienstboten zu verdächtigen gesucht, so muß dieses selbstredend auf eine ernste, doch würdige Weise im Beisein derselben gerügt werden.

Uebrigens scheint es mir, als thue man nicht wohl daran, jedes unangenehme, vielleicht einmal in einer aufgeregten Stimmung über die Herrschaft ausgesprochene Wort aufzugreifen und es ihnen vorzuhalten. Wir dürfen nicht vergessen, daß die Dienstboten im Allgemeinen auf einer anderen Stufe der Bildung stehen, wo der Stoff zu anderer Unterhaltung mangelt und gewöhnlich nur das besprochen wird, was ihnen gefällt oder mißfällt. Man sei indessen vorsichtig, ihnen etwas zuzumuthen, was sie zum Unwillen berechtigen könnte, vielmehr noch, sie wegen eines oberflächlichen Verdachts zu beschuldigen. Wäre es ja immerhin möglich, daß der Verdacht auf Irrthum beruhte, und wie ließe sich bei einer ungerechten kränkenden Behandlung ein Schweigen erwarten; sind sie ja vor Gott nichts weniger als wir, die uns das Geschick über sie gestellt hat. Daher lege man ihnen von schweren Arbeiten auch nicht zu viel auf und vergesse nicht, daß ihre Kräfte auch ermatten. Wenn wir selbst bei lebhafterem Geist eine Arbeit rascher zu verrichten im Stande sind, so dürfen wir dies durchgehends nicht von ihnen fordern. Sollten wir solche rasche Ausführung ununterbrochen fortsetzen müssen, so würden wir ganz anders ermüden und die Arbeit gewiß noch viel mehr in die Länge ziehen. Arbeiten aber, welche nicht erschöpfen, müssen flink geschehen; ein schneckenmäßiges Verrichten wird bald zur Gewohnheit und ist der Hausordnung gar zu hinderlich.

So wäre denn das Wesentlichste über diese Sache der jungen Hausfrau zur Prüfung mitgetheilt, wobei wir nicht zweifeln dürfen, daß sie bei einer derartigen Behandlung ihrer Dienstboten seltener Ursache haben wird, über dieselben zu klagen; es wird ihr die nöthige Autorität nicht fehlen, man wird sie mit seltenen Ausnahmen, als die Seele des Hauses betrachten, ihr Ergebenheit und ein wahres Interesse beweisen.

Wie gute Dienstboten sich gegen ihre Herrschaft betragen und wie sie sich dadurch ihren Dienst erleichtern.

Beschreibung einer frommen Magd.

Ein' fromme Magd vom guten Stand
Geht ihrer Frauen fein zur Hand,
Hält Schüssel, Tisch und Teller weiß
Zu ihrem und der Frauen Preis;
Sie trägt und bringt kein' neue Mähr,
Geht still zu ihrer Arbeit her,
Ist treu und eines keuschen Muths
Und thut den Kindern alles Guts.
Sie ist auch munter, hurtig, frisch,
Vollbringet ihr Geschäfte risch,
Und hält's der Frauen wohl zu gut,
Wenn sie um Schaden reden thut.
Sie hat dazu ein fein Geberd,
Hält alles sauber an dem Herd,
Verwahrt das Feuer und das Licht
Und schlummert in der Kirchen nicht.

Paul Flemming (1640).

Gute ehrbare Dienstboten sind treu, sie lassen sich weder durch Furcht vor ihren Mitgenossen, noch durch Geschenke zu irgend einer Untreue verleiten und vermeiden den Umgang mit solchen Leuten, die sie zum Abtragen anreizen, wie das so häufig geschieht.

Sie halten es aber nicht nur für Unrecht der Herrschaft, das Geringste von ihrem Hab und Gut zu entwenden, sondern sie beherzigen es auch, daß derselben durch Trägheit und Nachlässigkeit Zeit und Vortheile geraubt werden, worin eine eben so große Untreue besteht, als im Entwenden ihres Eigenthums. Sie machen ihrer Herrschaft das Regiment nicht durch Ungehorsam schwer, sondern üben ihr Gebot eben so getreu hinter ihrem Rücken, als vor Augen. Sie geben sich Mühe und suchen eine Ehre darin, alle ihre Pflichten und Arbeiten zur Zufriedenheit der Herrschaft pünktlich zu üben und auszuführen, sich immer mehr nützlich und brauchbar zu erweisen und den Wohlstand ihrer Herrschaft fördern zu helfen. Darum verschlafen sie die frühen Morgenstunden nicht, stehen vielmehr zeitig auf, sich hierbei auf die Schelle der Hausfrau zu verlassen, wäre beschämend für sie. Darum lassen sie nicht das Geringste von dem, was unter ihrer Hand ist und was zum Nutzen für Menschen und Vieh gebraucht werden kann, verderben und verkommen. Darum weigern und schämen sie sich keiner Arbeit, welche die Herrschaft sie zu verrichten heißt, auch dann nicht, wenn sie lästig auszuführen ist. Ein guter Wille macht die Arbeit leicht. Der ekelhaften und verächtlichen Gewohnheit des Naschens, geben sie sich nicht hin, sind nicht neugierig, horchen nicht, was die Herrschaft mit einander spricht, wie es bei solchen Dienstboten geschieht, welche ein böses Gewissen zum Horchen treibt; sie plaudern nicht aus dem Hause, viel weniger äußern sie sich nachtheilig über ihre Herrschaft; denn die Ehre der Herrschaft ist ihre eigene. Sie sind bescheiden, ehrerbietig und freundlich gegen sie und beweisen ihr Vertrauen. Sie bleiben in allen Stücken bei der Wahrheit; es ist ein schöner Ruhm, wenn die Herrschaft sagen kann, ich darf mich auf das Wort meiner Dienstboten verlassen. Darum helfen sie sich nicht mit Lügen aus, gestehen lieber ein Versehen und nehmen lieber eine Zurechtweisung mit Bescheidenheit hin, als sich mit Unwahrheiten durchzuhelfen. Auch trotzen sie nicht, selbst dann nicht, wenn sie glauben könnten, daß ihnen einmal Unrecht

geschehen wäre. Die Dienstboten können wahrlich davon überzeugt sein, daß es leichter ist, gut zu gehorchen, als gut zu regieren, und daß eine Herrschaft vieles, vieles zu überdenken hat, womit manche Sorge verbunden ist, welche sie gar nicht kennen. Wenn sie ihre Pflichten redlich erfüllt haben, können sie sich sorglos zu Tische setzen und sich sorglos zur Ruhe legen. Die Herrschaft aber muß neben dem Regieren, zugleich darauf bedacht sein, die Mahlzeiten zu schaffen und den Lohn zu besorgen und hat es oft weniger gut, als die Dienstboten.

Ferner betragen sich ehrbare Dienstboten sittlich, sie führen keine unschicklichen Reden, unter keiner Bedingung in Gegenwart von Kindern, sie schonen ihre Unschuld auf alle Weise; erlaubte Wünsche aber gewähren sie den Kindern — das höchste Gut ihrer Herrschaft — gern.

Denjenigen Personen, welche über sie gestellt sind, zollen sie Gehorsam und gebührende Achtung. Gegen ihre Mitgenossen sind sie wohlmeinend und verträglich, helfen sich gern unter einander, wenn sie mit ihrer eigenen Arbeit fertig sind, und streben nicht darnach, den andern zu verkleinern. Sähen sie aber eine Untreue, so wirken sie dagegen und wenn dieses ohne Erfolg sein sollte, so nehmen sie keinen Anstand die Herrschaft ohne ihr etwas zu verhehlen, der Wahrheit gemäß damit bekannt zu machen. Kurz, redliche Dienstboten streben für das Wohl ihrer Herrschaft mit Leib und Leben und denken, während ich meiner Herrschaft treu diene, diene ich meinem Herrn im Himmel.

In Beziehung auf sich selbst haben gute Dienstboten Trieb zur Kirche, aber sie sorgen auch, daß die Herrschaft nicht dadurch in Verlegenheit gerathe, stehen vielmehr früher auf, um vorher das ihnen vorliegende Morgenwerk zu verrichten. Sie gewöhnen sich an Reinlichkeit und Ordnung, sind zufrieden mit ihrer Lage und richten nicht ihre Augen auf solche, die ein besseres Loos empfangen haben; sie wissen, es ist Gottes Werk, daß Reiche und Arme unter einander wohnen, wodurch einzig und allein die Weltordnung bestehen kann; sie wissen, daß der höhere Stand

seine Freuden und Vorzüge, aber sie wissen es zu wenig, daß er auch sein Ungemach hat und daß mitunter Solche am allerwenigsten zu beneiden sind, denen Reichthum den Genuß aller irdischen Freuden gewährt. Das wahre Glück liegt nicht im Besitz von Glücksgütern, es liegt im Menschen selbst, es liegt in der Zufriedenheit mit seinem Stande und Loose, in treuer Pflichterfüllung, im festen Vertrauen auf des Herrn Weisheit und Gnade, in der Zuversicht auf den großen Weltvater, der nicht weniger ihr Vater ist.

Ein solch' treues Dienen gereicht nicht nur zum Vortheil der Herrschaft, der größte Gewinn geht für die Dienstboten selbst daraus hervor. Sie gewinnen dadurch die Achtung der Herrschaft, Theilnahme und Wohlwollen der ganzen Familie, wodurch sie sich ihren Dienst erleichtern und ihre Arbeiten mit Freuden erfüllen. Im Uebrigen wird es nicht an gütiger Anerkennung der Herrschaft fehlen und es wird auf ihrem redlich Erworbenen der Segen des Herrn ruhen für alle Zeiten.

Bemerkungen über den Dienstbotentisch.

Von allen Zweigen der Hauswirthschaft ist die verständige Besorgung des Dienstbotentisches eine der wichtigsten, indem sie, verbunden mit einer regelmäßigen Behandlung der Dienenden, als Grundlage der Wirthschaft zu betrachten ist.

Häufig aber wird die Speisung für dieselben zu wenig berücksichtigt oder sorglos einer unzuverlässigen Hand übergeben. Es kommen hierbei Fälle vor, wo man glaubt, in den Dienstbotentopf sei alles gut genug, ja, man hält es mitunter sogar für angemessen, schon etwas verdorbenes Fleisch und Fett noch für dieselben zu benutzen, was nebenbei bemerkt, entweder große Unachtsamkeit oder so etwas von Geiz verräth. Einer aufmerksamen Hausfrau verdirbt nichts. Man denkt hierbei weder an

das darin liegende Unrecht, noch daran, daß ganz andere Vortheile zu erreichen sind, wenn den Dienstboten das gegeben wird, was ihnen zukommt und was ihre Kräfte erhält. Wo man nur ein Dienstmädchen hält, da kann nicht von einer besonderen Zubereitung für dasselbe die Rede sein; wenn aber in größeren Haushaltungen eine verhältnißmäßige Anzahl von Dienstboten nöthig ist, dann erfordert ihr Tisch eine andere, aber aufmerksame Behandlung, da anderenfalls die junge Hausfrau schlimme Erfahrungen machen würde. Denn die häufigsten Klagen über den Dienstbotentisch beziehen sich auf junge unkundige oder unpraktische Hausfrauen. Bei gänzlicher Unkunde thun sie meistens zu viel oder zu wenig. Beides darf nicht sein. Vernachlässigungen oder ein zu kärgliches Einrichten des Tisches zieht von Seiten der Dienenden Geringschätzung gegen die Herrschaft, Murren und Unzufriedenheit, Unlust und schlechtes Verrichten ihrer Arbeit nach sich; bei einer überflüssigen und unpassenden Speisung kann der Hausherr nicht bestehen. Auch können in letzterem Falle die Dienstboten leicht dazu gebracht werden, der Hausfrau mit mangelhaften Arbeiten zu dienen, gerade so, wie es zu einem unpraktischen Wirthschaften paßt.

Die arbeitende Klasse kann überhaupt keinen Anspruch machen auf einen Tisch, wie die Herrschaft ihn führt; sie bedarf ganz anderer Portionen, auch verträgt sie bei stärkerer Bewegung manches sehr wohl, was wir zu vermeiden genöthigt sind. Aber es werde ihr Tisch mit derselben Gewissenhaftigkeit wie der herrschaftliche behandelt; also reinlich und nur gesunde, hinreichende Lebensmittel gebraucht.

Darum erkundige sich die junge Hausfrau bei wohlmeinenden und erfahrenen Hausfrauen nach allem, was dazu gehört, damit sie nicht von vorn herein Verstöße darin mache. Bei einer großen Wirthschaft aber würde es wünschenswerth für sie sein, anfangs eine erfahrene und gut gesinnte Person zur Seite zu haben.

Eine bestimmte Speiseordnung läßt sich unmöglich hier auf-

stellen. Jede Gegend hat bei der Speisung der Dienstboten ihre besonderen Sitten und Gebräuche, welche sich nicht übertragen lassen, da die Leute selten mit Neuerungen zufrieden sind. Auch werden die Dienstboten in einer Gegend besser gehalten, als in der andern. Die Hausfrau richte sich also nach Landessitte und darnach, ob schwere oder leichte Arbeiten gefordert werden.

Zweierlei dient überhaupt, namentlich aber beim Dienstbotentisch, der Hausfrau wesentlich zur Bequemlichkeit. Erstens, den Küchenzettel im voraus für die ganze Woche zu machen, wobei Rücksicht auf nöthige Abwechselung zu nehmen ist und daß nicht zwei Tage nach einander ein nicht beliebtes Gericht auf den Tisch gebracht wird. Zweitens suche sie, wie es „Bemerkungen für die Küche" näher besprochen ist, für alles, was zum Kochen dient, ein bestimmtes Maß zu gewinnen, wobei sie in der nachstehenden ungefähren Angabe der Portionen einen Anhalt findet. Die Hausfrau ist hierbei sicher, daß keine Mißbräuche stattfinden, aber auch, daß die Leute nicht verkürzt werden. Uebrigens ist es besser zu viel, als zu wenig auf den Tisch zu bringen. Letzteres darf nicht vorkommen und ist solches anzunehmen, wenn alles aufgegessen wird.

In Beziehung auf gesundes Kochen sei bei dem Gebrauch von Fleischbrühe von gekochtem Schinken, Rauch- und Pöckelfleisch, auf „Bemerkungen für die Küche" hingewiesen. Im Uebrigen sehe man darauf, daß keine Speisen vom Dienstbotentische auf zinnernen Schüsseln hingestellt und kein zinnerner Eßlöffel darin liegen gelassen wird; sorge auch, daß diejenigen Gemüse, welche des Abkochens bedürfen, ebensowohl für den Dienstboten- als für den herrschaftlichen Tisch, in reichlichem Wasser luftig abgekocht werden, was alles zum Erhalten der Gesundheit nothwendig ist.

Nicht weniger nothwendig ist es, den Leuten, welche im Sommer draußen in der Hitze arbeiten, ein nicht kaltes Getränk hinaus zu schicken, damit sie nicht in Gefahr gerathen, ihre Gesundheit durch einen kalten Trunk zu zerstören. Man vergesse

überhaupt niemals, daß diese Menschen nicht viel mehr als ihre Gesundheit besitzen und daß sie sich auf ihre Kräfte verlassen müssen.

Was Reinlichkeit betrifft, so ist diese auch bei der Speisung der Dienstboten nicht genug zu empfehlen. Die Töpfe müssen rein gewaschen, die Gemüse klar gespült, die Kartoffeln nicht im schmutzigen Wasser hingestellt, sondern einigemal tüchtig gewaschen und aus reinem Wasser mit sauberen Händen in den Topf gebracht werden, was zugleich ungemein zum Wohlgeschmack beiträgt. Die Dienstboten merken bald, ob man solches der Beachtung werth hält oder als Nebensache betrachtet, und sie werden sicherlich in ersterem Falle der Hausfrau, indem diese gewissenhaft für sie sorgt und ihnen dadurch ihre Achtung zeigt, mehr Vertrauen und Ehrerbietung beweisen, und es wird dieselbe viel mehr mit ihnen ausrichten können.

Wie auf Reinlichkeit bei der Zubereitung der Speisen, also werde auch auf Reinlichkeit des gedeckten Tisches gehalten, auch muß hinreichend für das nothwendige Tischgeräth — Teller, Löffel, Gabeln und Messer gesorgt und der Tisch stets ordentlich gedeckt werden; es kann solches eben so rasch gut, als nachlässig geschehen. Hierbei sei bemerkt, daß nichts so schwer zusammen zu halten ist, als die Geräthe für den Dienstbotentisch, der Eine gebraucht hier ein Messer und läßt es liegen, der Andere dort. Das Dienstmädchen, welches den Tisch deckt und abnimmt, werde dafür verantwortlich gemacht; dasselbe muß bei jedem fehlenden Stück sofort nachfragen und sorgen, daß es wieder zur Stelle kommt, im ungünstigen Fall die Hausfrau damit bekannt machen. Es ist das einzige Mittel, Ordnung darin zu halten. Andernfalls würde es bald an mancherlei fehlen, oder das stete Anschaffen von neuen Geräthen der Hausfrau theuer zu stehen kommen.

In Bezug auf Ueberbleibsel halte die Hausfrau strenge darauf, daß solche nicht in's Spülicht geschüttet werden, was so häufig geschieht, wenn's unbeachtet bleibt. Ebensowenig darf ein

Dienstmädchen ohne Wissen der Herrschaft Reste verabreichen. Ein eigenmächtiges Handeln darf nicht geduldet werden; es würde nicht lange beim Abgeben der Reste bleiben, vielmehr ein Weitergehen folgen.

In heißer Jahreszeit mache man es sich zur Regel, die Speisen so frühzeitig zu kochen, daß sie eine halbe Stunde vor der bestimmten Mittagszeit ausgefüllt werden können; damit sie vor dem Genuß abdampfen und das Sitzen bei Tisch nicht unvermeidlich in die Länge gezogen wird. Ist für den Mittagstisch neben dem Gemüse kalte Milch bestimmt, wie es auf dem Lande üblich ist, so gewöhne man die Leute daran, dieselbe zuletzt und nicht bei erhitztem Magen vorab zu genießen. Das Schneiden und Eintheilen des Fleisches und der Pfannkuchen ist Sache der Hausfrau; hierbei ist es gebräuchlich, den männlichen Dienstboten ein etwas größeres Stück zu bestimmen, womit das Küchenmädchen bekannt gemacht werden muß. Man ist dann sicher, daß Niemand zu kurz kommt und kein Mißbrauch dabei stattfindet.

Neben der Sorge für einen ordentlichen Tisch kann nicht strenge genug auf regelmäßiges Zutischgehen gehalten werden, weil sonst viel Zeit verbracht wird. Die männlichen Dienstboten beschließen zur bestimmten Zeit ihre Arbeiten, können aber beim besten Willen nicht wieder zur bestimmten Zeit anfangen, wenn auf's Essen gewartet werden muß. Auch werde darauf gesehen, daß sich Jeder zur bestimmten Zeit pünktlich einfinde; ein Nachessen darf unter keiner Bedingung gestattet werden. Was über das Tischgebet zu bemerken wäre, ist im Abschnitt: „Behandlung der Dienstboten", besprochen.

Ungefähre Angabe der Portionen für einen Dienstbotentisch.

Da zu einem richtigen Verhältniß der Portionen zu der Personenzahl einige Erfahrung gehört, welche jungen Hausfrauen noch mangelt, so ist diese ungefähre Angabe aufgestellt. Solche

für alle Verhältnisse und Gegenden richtig zu bestimmen, wäre nicht möglich, da eine fettere oder magere Zubereitung großen Einfluß auf die Größe der Portionen ausübt und die Leute in einer Gegend an größere Portionen gewöhnt sind, als in der andern. Uebrigens wird es der jungen Hausfrau bei dieser Angabe leichter werden, ein richtiges Maß für ihren Dienstbotentisch zu gewinnen. Zwar ist die Angabe von Lebensmitteln nach dem Gewicht bestimmt, doch kann man, nachdem die ersten Male das Gewicht gebraucht wurde, die gewünschte Portion mit dem Maaß oder einer Obertasse messen. Hierbei ist zu beachten, daß bei einer kleinen Personenzahl das Verhältniß zu derselben sich einigermaßen anders herausstellt, als bei einer größeren, weshalb bei ersterer etwas reichlicher gerechnet werden muß. Bei den sättigenden Suppen werde das Bindungsmittel Reis, Graupen u. dergl. nach dem größeren oder kleineren Kartoffelvorrath eingerichtet.

Das Gewicht des Fleisches, welches in den Suppen oder im Gemüse gekocht wird, muß nach der Personenzahl eingerichtet werden, so daß beim Schneiden Jeder ein angemessenes Stück erhält, wie man es nach Ortsgebrauch oder den eigenen Verhältnissen angemessen für gut findet, wobei auf die Knochen Rücksicht genommen werde.

Reis oder Gerste für Fleischsuppen, à Person 2—2½ Loth (3⅓ bis 4 Neuloth).

Sättigende Suppe von Reis mit Kartoffeln, 6 Loth (10 Neuloth).

Hirse mit Kartoffeln, 6 Loth (10 Neuloth) und etwas Mehl.

Grobe Graupen mit Kartoffeln, 6 Loth (10 Neuloth).

Hafergrütze mit Kartoffeln, 6 Loth (10 Neuloth).

Erbsen mit Kartoffeln, 12 Loth (20 Neuloth); bei hohen Preisen 8 Loth (13⅓ Neuloth) mit einer reichlichen Anwendung von Kartoffeln und einem Zusatz von einem kleinen Eßlöffel Mehl.

Linsen und Kartoffeln wie Erbsen, mit etwas angerührtem Mehl.

Weiße Bohnen und Kartoffeln, 8 Loth (13⅓ Neuloth), wenn's nöthig ist, auch etwas Mehl.

Voressen: Reis mit Milch, für die Person 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) mit einem halben Eßlöffel Mehl auf jede Person.

Grobe Graupen mit Milch, wie Reis.

Hirse mit Milch, wie Reis.

Milchsuppe mit Mehl, im Verhältniß der Qualität des Mehls etwa 2 gehäufte Eßlöffel.

Buttermilch mit groben Graupen, 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) nebst einem kleinen Eßlöffel Mehl.

Brodsuppe mit Milch, 8 Loth ($13^1/_3$ Neuloth) Schwarzbrod, mit Wasser gekocht, 1 Eßlöffel-Mehl und eine Obertasse frische Milch.

Hafergrütze mit Backobst, von ersterer 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth), von letzterem eine Hand voll.

Reisbrei (dicker Reis), 6 Loth (10 Neuloth), halb Wasser, halb gute Milch, zusammen $^3/_4$ Maaß ($^7/_8$ Liter), und ein halber Eßlöffel Mehl.

Vorstehendes ist die Grundlage zu einer ordentlichen Besorgung des Dienstbotentisches und für jede Gegend passend. Was aber die Wahl der Speisen betrifft, so hängt diese von der Sitte der Gegend ab. Nachstehende Anweisung bezieht sich auf die gebräuchlichsten Speisen in Oekonomien der verschiedensten Gegenden Westfalens. Jede Hausfrau möge daraus wählen, was sie für angemessen findet.

Der Morgentisch für die Dienstboten besteht in genannten Gegenden entweder in einem Brei von abgerahmter Abendmilch, oder von frischer Milch mit einer beliebigen Quantität Wasser vermischt und mit der zweiten Sorte Weizenmehl sämig gekocht. Dieser Brei wird in tiefe Schüsseln auf klein geschnittene Schwarzbrodreste gefüllt, bei Tisch nach Gefallen noch Brod hinzugebrockt und hierbei Butterbrod nachgegessen. Oder man gibt Kaffee mit Kartoffelscheiben und Butterbrod nach. Sonntags aber wird jedenfalls Kaffee, Butter und Brod auf den Tisch gebracht. Wo es die Sitte erlaubt, daß jedem der Dienstboten ein Gewisses an Butter zugewogen in einer Butterdose zugetheilt wird, da ist dies für die Hausfrau eine große Erleichterung und kann das Abwiegen für die Woche am Sonnabend geschehen. Durchschnitt-

lich habe ich in verschiedenen Gegenden gefunden, daß den männlichen Dienstboten dreiviertel, den weiblichen ein halbes Pfund bestimmt wird. Jedenfalls ist es abzurathen, eine Butterschüssel zum allgemeinen Gebrauch hinzustellen, weil dabei der Unbescheidene zu sehr im Vortheil ist und die Uebrigen zu kurz kommen. Man mache daher auf einer flachen Schüssel mit dem Butterlöffel glatte, gleichmäßige Stiche, so daß dieselben so viel als möglich das Gewicht enthalten, was man als die übliche Portion für Jeden bestimmt. Hierbei ist es, um sicher zu gehen, nöthig, den ersten Stich auf die Wage zu legen.

Speisen für den Dienstbotentisch auf dem Lande.

A. Suppen.

1. **Im Allgemeinen.** Vom Gewicht des Fleisches war schon bei der Angabe der Portionen die Rede. Beim Kochen der Suppen sowohl, als beim Gemüse, merke man sich ein bestimmtes Maaß von Wasser; möchte ein Nachgießen nöthig sein, so darf nur kochendes Wasser angewendet werden. Die Speisen müssen nach ihrer Art zeitig auf's Feuer gebracht, gahr und sämig gekocht und weder zu schwach noch zu stark gesalzen sein; ein Versalzen darf nicht statt finden, es verräth Gedankenlosigkeit. Bei den Suppen von Fleischbrühe nebst solchen, die mit Fett zubereitet werden, ist eine ziemlich starke Anwendung von Suppenkraut zu empfehlen, indem solches derartigen Suppen gewissermaßen Kraft und Geschmack gibt. Von selbst gezogenem und gemahlenem Weizen kann zum Anrühren die zweite Sorte Mehl genommen werden, in einigen Gegenden wird auch Gerstenmehl dazu verwandt. Das Anrühren des Mehls darf erst, nachdem die Speise gahr ist, geschehen, da sie andernfalls anbrennen würde, doch lasse man das Mehl gut durchkochen, wobei die Köchin gut durchrühren muß, damit kein Anbrennen erfolgt. Möchte solches einmal der Fall sein, so hüte sie sich vor Umrühren, schütte die Speise aber so flink als möglich in einen andern Topf. Bei Gemüse koche man rasch in einem anderen Topfe etwas Wasser, mache einen kleinen Zusatz von Fett, auch nöthigenfalls von Salz, rühre etwas Mehl hinein und wenn es kocht, das Gemüse durch.

2. **Frische Fleischsuppe mit Reis.** Vorab werde das nöthige Wasser in einem reinen Topfe zum Kochen gebracht, das abgewaschene Fleisch mit dem nöthigen Salz hineingethan und der Schaum vollständig abgenommen, welches dem kalten Aufsetzen des Fleisches vorzuziehen ist, weil dasselbe dadurch milder, saftiger und schneller weich wird. Den Topf decke man mit einem genau schließenden Deckel zu und lasse die Suppe langsam kochen, doch muß sie nicht aus dem Kochen kommen, wodurch sie viel kräftiger wird. Durch zu starkes, mehr noch durch's Kochen in offenem Topfe geht die meiste Kraft verloren, umsomehr, wenn man genöthigt ist, die verkochte Brühe durch Hinzugießen von Wasser zu ersetzen; es gibt dann eine schlechte Suppe. Da der Reis von den Dienstleuten gewöhnlich hoch gestellt wird und die geringeren Sorten im wohlfeilen Preise stehen, so werde derselbe vorzugsweise zu Festsuppen bestimmt. Man wasche ihn mit heißem Wasser und thue ihn 1½ Stunden vor Mittag in die Suppe, damit sie recht sämig koche. Zugleich füge man einiges Wurzelwerk, eine Sellerieknolle oder einige Porreestangen, alles klein geschnitten, auch nach Belieben Kohlrabi hinzu und lasse die Suppe kochen, bis das Fleisch sich gut durchstechen läßt. Möchte dieselbe nicht genug gebunden sein, so kann nachgeholfen werden, indem man eine Kleinigkeit gutes Mehl feinrührt und gut durchkochen läßt. Beim Ausfüllen kann etwas selbstgebackenes Weißbrod in den Suppennapf geschnitten oder dazu gegeben werden. Man rechne zum Kochen 3 Stunden.

3. **Kalbfleischsuppe.** Das Kalbfleisch wird in passende Stücke geschnitten, mit der nöthigen Quantität kochenden Wassers und Salz auf's Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, ein Stückchen Butter hinzugethan, und zugedeckt, langsam gekocht. Hat man Reis zur Suppe bestimmt, so thue man ihn, heiß gewaschen, nach dem Ausschäumen hinein, so wie auch beliebiges Wurzelwerk, am besten ist eine Petersilienwurzel, oder man lasse vor dem Anrichten feingeschnittene Petersilienblätter eben durchkochen. Wünscht man statt Reis Griesmehl in der Suppe, so rechne man hierbei auf eine halbe Stunde Kochens. Das Gahrsein desselben erkennt man daran, daß es nicht mehr zu Boden sinkt, sondern sich mit der Suppenbrühe verbindet. Das Weißbrod werde nach Belieben in die ausgefüllte Suppe geschnitten oder dazu gegeben. Zum Kochen gehören 1½ bis 2 Stunden.

4. **Hammelfleischsuppe** Das Fleisch werde wie bei Kalbfleischsuppe in Stückchen gehauen und wie diese gekocht, doch bleibt die Butter weg. Gleich nach dem Ausschäumen werden einige Zwiebeln klein geschnitten, nebst Wurzelwerk und 3 bis 4 Kartoffeln hinzugethan. Man kann Graupen, Reis und Griesmehl in der Suppe kochen, erstere kom-

men nach dem Ausschäumen hinzu, der Reis nach einer Stunde Kochens und das Griesmehl in der letzten halben Stunde. Zum Kochen gehören $2^1/_2$ Stunde.

5. **Rauchfleischsuppe.** Das Rauchfleisch wird am besten mit heißem Wasser und einem reinen Haidehandbesen gereinigt, dann nochmals mit heißem Wasser abgewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und langsam, aber ununterbrochen gekocht. Ist das Rauchfleisch sehr trocken, so ist es nöthig, solches über Nacht reichlich mit Wasser zu bedecken. Sobald es zum Kochen gebracht ist, thue man Graupen hinzu und zwei Stunden später eine wohlgereinigte, klein geschnittene Sellerieknolle oder Porreestange, oder in Ermangelung beider, einige Sellerieblätter, nicht zu viel, auch sind einige Kohlrabi gut darin. Das Fett muß nach und nach abgefüllt werden. Hat man Wintergerste, so wird die Suppe sämig genug werden, andernfalls muß man mit etwas feingerührtem Mehl nachhelfen. Zeit des Kochens $3^1/_2$ Stunden.

6. **Suppe von eingepökeltem Rindfleisch.** Ist das Pökelfleisch sehr gesalzen, so muß dasselbe abgewaschen und über Nacht zum Ausziehen in Wasser gelegt werden, weil sonst die Suppe zu salzig wird. Man setze das Fleisch mit kochendem Wasser auf's Feuer, thue später Suppenkraut hinzu und koche dieselbe nach Belieben mit Graupen. Zum Kochen $3^1/_2$ Stunde.

7. **Suppe von Graupen und Kartoffeln mit Schinkenbrühe.** (Sättigendes Gericht.) Man lasse so viel Wasser kochen, als etwa der dritte Theil der Suppe beträgt, thue Graupen nebst Fett hinein und lasse sie in kurzer Brühe recht weich und sämig kochen. Dann gieße man die Schinkenbrühe und so viel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, hinzu, thue rein gewaschene Kartoffeln, nicht zu wenig Suppenkraut hinein und lasse die Kartoffeln recht weich werden. Die Suppe muß so dicklich gekocht sein, als es zur Sättigung nöthig ist.

Anm. Da Kartoffeln in Graupensuppe nicht so recht weich werden, so ist es besser, dieselben allein weich zu kochen und sie zuletzt durchzurühren.

8. **Nahrhafte Knochensuppe.** (Zur Sättigung für den Mittagtisch.) Gute Knochen von frischem oder gekochtem Fleisch, welche jedoch einen frischen Geruch haben müssen, werden in kleinere Stücke gehauen, mit heißem Wasser abgespült, frühzeitig mit kaltem Wasser aufgesetzt und stark gekocht. Nach zwei Stunden wird die Brühe langsam abgegossen, damit die Splitterchen zurückbleiben. Nachdem die Knochen enternt und der Topf ausgespült ist, wird die Brühe wieder auf's Feuer gesetzt, das nöthige Wasser hinzugegossen und zum Kochen gebracht. Man schneide dann nach Verhältniß ein bis zwei Köpfe

Wirsing in kleine Stücke, thue sie nebst Kartoffeln, Suppenkraut, 1—2 in Stücke geschnittene gelbe Wurzeln und Salz hinzu. Man lasse dies Alles so lange kochen, bis es recht weich und sämig geworden ist. Möchten die Kartoffeln sich nicht zerkochen, so reibe man zeitig ein paar rohe Kartoffeln an die Suppe, wie es bei nachstehender Kartoffelsuppe bemerkt ist. Zeit des Kochens 3 bis 3 ½ Stunden. In Ermangelung der Knochen, kann man ein Stückchen mageren Speck in dieser Suppe kochen, was in gleicher Weise zu empfehlen ist. Man rechne dann nur auf 2 Stunden.

9. **Kartoffelsuppe.** (Für Mittag und Abend passend.) Man thue die Kartoffeln, gut gewaschen, in das für die Suppe bestimmte kochende Wasser, füge Fett und Salz, so wie auch klein geschnittenen Porree oder in Ermangelung einige Sellerieblätter hinzu und lasse die Kartoffeln zum Theil in der Suppe zerkochen, damit sie recht sämig werde, was zur Sättigung nöthig ist. In Zeiten, wo die Kartoffeln sich nicht zerkochen, kann man verhältnißmäßig 2, 3 bis 4 Stück rohe Kartoffeln zurückbehalten, diese auf der Reibe treiben und sammt dem Wasser, womit man die Reibe abspült, zuletzt eben durchkochen, wodurch die Suppe recht gebunden wird. Hat man die Wahl, so wende man zur Kartoffelsuppe Nierenfett, kein Schmalz an, Brühe nebst Fett von Schinken oder Rauchfleisch ist auch sehr gut.

10. **Suppe von Graupen, Speck und Kartoffeln.** (Für Mittag und Abend passend.) Diese Suppe kocht sich mit einem Stückchen Speck besonders weiß und sämig. Die Graupen werden in kurzer Brühe langsam weich gekocht. Dann gieße man so viel Wasser, als man zur Suppe zu haben wünscht, hinzu, bringe es zum Kochen, thue Kartoffeln, Suppenkraut und Salz hinzu und lasse Alles ganz weich und recht gebunden werden. Der Speck wird, sobald man ihn mit einer Gabel leicht durchstechen kann, herausgenommen, weil er sonst zu sehr verschwindet. Wünscht man zu dieser Suppe eine andere Beilage zu geben, z. B. Pfannkuchen, so kann etwas Speck ausgebraten zum Fetten gebraucht werden. Zum Kochen 2 ½ Stunden.

11. **Suppe von dicken Graupen mit weißen Bohnen und Speck.** Man koche die Bohnen ½ Stunde lang ab, lasse sie nebst den Graupen und dem Speck in kurzer Brühe weich kochen und richte sich übrigens ganz nach Nr. 10. Bei nicht weichem Wasser füge man beim Abkochen ein Stückchen Soda hinzu, auf 6—8 Personen eine Wallnuß groß; es ist solches ganz unschädlich und dient sehr zum Erweichen der Hülsenfrüchte.

12. **Erbsensuppe mit Kartoffeln.** (Sättigende Mittagsspeise.) Man setze die Erbsen, gut gewaschen, mit weichem, kochenden Wasser,

wo möglich mit Regenwasser, reichlich bedeckt auf's Feuer und lasse sie langsam eine Stunde kochen. Zum Kochen aller Hülsenfrüchte ist nach neueren Erfahrungen kochendes Wasser dem kalten vorzuziehen, indem sie darin viel schneller weich werden. Bei Erbsen, Bohnen und Linsen wende man, wie in voriger Nr. bemerkt, falls es an weichem Wasser fehlt, Soda beim Abkochen an, gieße die Erbsen nach einer halben Stunde Kochens ab und bringe sie wieder mit kochendem, wenigstens heißem Wasser, auf's Feuer. Soll gesalzenes Fleisch, etwa ein Rückenstück oder einige Theile von Pfoten, Schnauze und Ohren — selbstredend wenn der Hausherr diese für Manche sehr beliebte Theile, nicht selbst zu speisen wünscht — darin gekocht werden, so koche man solche vorab in einem andern Topfe und lege sie erst, wenn die Erbsen weich geworden sind, hinein, weil solche, des Salzes wegen, sonst nicht weich würden. Dünne geräucherte Mettwürste sind auch besonders passend darin, sie werden mit warmem Wasser abgewaschen und nach dem Abkochen der Erbsen hineingelegt. Möchten die Würste durch zu langes Aufbewahren ausgetrocknet sein, so lasse man sie vorher 1 bis 2 Tage in Wasser weichen. Sind die Erbsen gut, so werden sie sich bald von ihren Hülsen lösen, welche man mit dem Schaumlöffel abschäumen kann, doch nur in dem Augenblicke, wo der Topf geöffnet wird, indem der Druck der Luft sie sogleich nieder drängt. Eine Stunde vor dem Absetzen thue man die Kartoffeln nebst klein geschnittenem Porree hinzu und lasse alles sehr weich und dicklich kochen. Fehlt Salz, so kann man von der gesalzenen Brühe so viel als nöthig ist, verwenden; die übrige stelle man hin, um sie zu eingemachtem Gemüse zu verbrauchen. Zeit des Kochens je nach der Quantität 1½ bis zu 3 Stunden.

Anmerk. Auch kann man die Erbsensuppe ohne Fleisch mit Fett kochen, so auch in der letzten halben Stunde eine Blutwurst hinein legen, wie das in einigen Gegenden üblich ist.

13. **Suppe von weißen Bohnen mit Kartoffeln.** (Für den Mittagstisch.) Sie wird gekocht wie Erbsensuppe; eine Mettwurst darin ist allem andern Fleische vorzuziehen. Sollten die Bohnen im Kochen nicht breiig werden, so rühre man in der letzten Viertelstunde eine Kleinigkeit Mehl mit Wasser hinzu; etwas Pfeffer gibt dieser Suppe die gehörige Würze.

14. **Suppe von zu hart gewordenen frischen Döpperbsen und Kartoffeln.** Die Erbsen werden mit kochendem Wasser und gutem Fett etwa eine Stunde gekocht, dann füge man die bestimmte Portion Kartoffeln hinzu, so wie auch, wenn dieselben gahr geworden sind und die Suppe nicht sämig genug ist, etwas angerührtes Mehl und reichlich

klein geschnittene Petersilie. Falls frische Kartoffeln dazu angewendet würden, so müssen diese zuvor etwa zehn Minuten abgekocht werden, indem die Lauge der frischen Kartoffeln nachtheilig ist und den Speisen einen unangenehmen Geschmack mittheilt. Zum Kochen sind 2 Stunden erforderlich.

15. **Suppe von Hafergrütze mit getrocknetem Obst.** (Abendsuppe oder Mittags vor dem Gemüse.) Man kann dazu Pflaumen (Zwetschen), Birnen und süße Aepfel nehmen, auch solche mit einander vermengen. Die bestimmte Portion wird in warmem Wasser zwischen den Händen tüchtig gerieben, nochmals gewaschen und mit kaltem Wasser etwa zur Hälfte gahr gekocht. Dann fügt man die mit kaltem Wasser abgeflößte Hafergrütze, ein Stückchen Butter und Salz hinzu und läßt die Suppe langsam sämig und das Backobst ganz weich werden. Zum Kochen 1 1/2 bis 2 Stunden.

16. **Buttermilchsuppe mit groben Graupen.** (Mittag- und Abendsuppe.) Die Graupen werden mit der kalten Buttermilch und einer Kleinigkeit Mehl auf's Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie weich und die Suppe sämig geworden ist, was in 1 1/2 bis 2 Stunden der Fall sein wird, indem die Säure der Buttermilch erweichend auf die Körner einwirkt. Zuletzt wird das nöthige Salz durchgerührt. Bei einer reichlichen Obsternte kann man zuweilen für jede Person eine kleine Handvoll getrocknete Birnen oder süße Aepfel den Graupen beifügen, wodurch die Suppe sehr an Wohlgeschmack gewinnt.

17. **Buttermilchsuppe mit Schwarzbrod und Mehl.** (Mittag- und Abendsuppe.) Krusten und Ueberbleibsel von Schwarzbrod werden mit etwas Anissamen in Wasser ganz weich gekocht, wobei man auf zwei Stunden rechnen kann. Dann wird die mit Mehl angerührte Buttermilch hinzugefügt und so lange gerührt, bis die Suppe, welche noch etwas Salz erhalten muß, gehörig durchkocht. Ist die Buttermilch stark mit Wasser verdünnt, so kann die Suppe mit einigen Tassen gekochter Milch sehr verbessert werden. Zum Kochen 1 bis 1 1/4 Stunden.

18. **Milchsuppe von Reis.** (Ein Mittag- und Abendessen am Sonntag.) Süße, abgerahmte oder frische, mit Wasser beliebig verdünnte Milch bringe man zum Kochen. Vorher aber werde der Reis gewaschen und 5 Minuten lang abgekocht, weil mancher Reis etwas Säuerliches enthält, was ein Gerinnen der Milch bewirkt. Dann thue man ihn zu der kochenden Milch und lasse ihn 1—1 1/4 Stunden langsam kochen, rühre zuletzt etwas gutes Mehl, wenig Salz und ein Stückchen Zucker hinzu.

19. **Hackreis.** (Für den Sonntag Mittag statt Fleischsuppe.)

Halb frische Milch, halb Wasser, oder zwei Theile abgelassene Abendmilch und ein Theil Wasser wird zum Kochen gebracht. Unterdessen nehme man auf je 4 Personen 1 Ei und 8 Eßlöffel gutes Mehl, mache davon einen festen Teig und hacke oder reibe ihn zwischen sauberen Händen in kleine Theile. Dann streue man solche in die kochende Milch, thue etwas Salz und eine Prise klein geriebenen Saffran hinzu und lasse die Suppe langsam kochen, bis die Mehlklümpchen recht gahr geworden sind.

20. **Milchsuppe mit dicken Graupen.** (Für Mittag und Abend.) Die Graupen werden mit einem Stückchen Butter und kochendem Wasser in kurzer Brühe ganz weich gekocht. Dann schütte man die bestimmte Milch hinzu, lasse die Suppe noch etwa eine halbe Stunde kochen und gebe das Salz hinzu. Möchte man sie nicht gebunden genug finden, so läßt sich leicht durch eine Kleinigkeit Mehl nachhelfen.

21. **Milchsuppe mit Mehl.** (Mittag- und Abendsuppe.) Wird die Suppe für den Mittag gekocht, so kann, wenn die Hitze nicht so stark ist, daß man ein Gerinnen der Milch zu befürchten hätte, dieselbe vom vorigen Abend abgerahmt, dazu genommen werden; andernfalls nehme man die von der Sahne getrennte Morgenmilch und versetze sie nach Gutdünken mit Wasser. Es wird dieselbe zum Kochen gebracht, unterdessen die zweite Sorte Mehl mit etwas zurückgelassener Milch fein gerührt und hinzugethan, während man, weil Mehlsuppe sehr leicht anbrennt, stets aufmerksam auf dem Grunde des Topfes rühren muß, bis die Suppe eine kleine Weile gekocht hat, wo dann das Salz dazukommt. Bei der Hitze muß man, so viel es sein kann, auf das Schonen der süßen Milch sehen und mehr dick gewordene, abgerahmte Milch nach dem Gemüse oder nach einer sättigenden Suppe folgen lassen.

22. **Milchsuppe mit Hafergrütze.** (Mittag und Abend.) Die Grütze werde nach dem Abflößen mit kochendem Wasser auf's Feuer gebracht, und unter öfterem Durchrühren etwa 1 Stunde lang gekocht, dann gebe man die bestimmte, abgerahmte Milch hinzu, auch etwas Salz und lasse die Suppe eine kleine Weile kochen. Hafergrütze kann mit wenig Milch gut zubereitet werden.

B. Gemüse.

1. **Im Allgemeinen.** Vorab sei erstens auf ein ordentliches Reinmachen der Gemüse hingewiesen, wie es Abschnitt: Spezielle häusliche Verrichtungen Nr. 5 nachzusehen ist; zweitens auf das, was im Abschnitt: Bemerkungen für die Küche Nr. 8 über ein passendes Maaß und Nr. 10 über ein rascheres Weichkochen der Gemüse mitgetheilt ist. Hinsichtlich des Versalzens und Anbrennens derselben wird auf: Suppen Nr. 1 aufmerksam gemacht. Im Uebrigen muß jedes Gemüse für den Dienstboten-Tisch, wie man zu sagen pflegt, schlank, d. h. etwas mehr dünn als steif, ganz weich und sämig gekocht werden, auch darf das Gehörige an Fett und Salz nicht fehlen. In Zeiten, wo die Kartoffeln nicht zerkochen und es also an der gehörigen Sämigkeit fehlt, kann auf folgende Weise nachgeholfen werden: Man reibe, wenn das Gemüse gahr ist, 2—3 rohe Kartoffeln und lasse das Geriebene, mit einer Gabel nach und nach verrührt, einmal durchkochen, wodurch der Verbrauch des Mehls überflüssig und die fehlende Sämigkeit bestens ersetzt wird; doch müssen sie in passendem Verhältniß angewandt werden; zu viel macht das Gemüse kleistrig.

Zu frischen Gemüsen ist Nierenfett oder eine Mischung von Nierenfett und Schmalz zu gleichen Theilen geschmolzen, zu eingemachten Gemüsen Speckfett oder Schmalz zu empfehlen Um bei eingemachten Gemüsen den sogenannten Faßgeschmack und Geruch zu vermeiden, muß hierbei die größte Reinlichkeit in den Fässern unterhalten werden. Der Eingang des Abschnittes: „Einmachen der Gemüse", theilt das Nöthige darüber mit. Faßgemüse: Bohnen und Stielmuß koche man wo möglich am vorhergehenden Tage ab und stelle sie über Nacht in Wasser, damit die Säure herausziehe und dieselben am anderen Tage zeitig zum Kochen gebracht werden können.

2. **Melde mit Kartoffeln.** Die Melde wird gut gewaschen, abgekocht, in reichlichem Wasser eine Stunde gewässert, wodurch das Bittere heraus zieht, dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag gethan. Unterdessen werden die Kartoffeln mit Fett und Salz ganz weich gekocht, das Gemüse ausgedrückt hinzugethan, das Ganze nochmals durchgekocht, nöthigenfalls ein paar roh geriebene Kartoffeln oder etwas Mehl hinzugefügt und gut umgerührt, wobei ein Zusatz von einigen Tassen Milch zu empfehlen ist.

3. **Schmalz- oder Butterkohl mit Kartoffeln.** Derselbe wird verlesen, gewaschen und klein geschnitten und in reichlichem Wasser weich abgekocht. Da Butterkohl vom vorigen Jahre sich im Sommer

schwerer weich kocht, so kann diesem dadurch abgeholfen werden, daß man etwas Soda beim Abkochen anwendet und ihn nach dem Abkochen eine Weile in reichliches Wasser stellt Alsdann wird derselbe auf einen Durchschlag geschüttet, stark ausgedrückt und übrigens ganz wie frisches Stielmuß gekocht. Zeit des Kochens $2^1/_2$ Stunde.

4. **Wurzeln (Möhren) mit Kartoffeln.** Man bringe eine verhältnißmäßige Quantität Wasser mit Fett zum Kochen und richte sich weiter nach Gemüse Nr. 1. Wenn sie beinahe gahr sind, thue man die bestimmte Portion Kartoffeln hinzu, streue nicht zu viel Salz darüber und lasse sie sehr weich kochen. Einige klein geschnittene Zwiebeln geben den Wurzeln eine gute Würze. Ist man reichlich damit versehen, so ist die Anwendung derselben kein Luxus; andernfalls rühre man zuletzt einen reichlichen Theil klein geschnittener Petersilie durch, wobei man aber vorsichtig sei, daß der giftige Schierling nicht damit verwechselt werde. Im Abschnitt: Bemerkungen verschiedener Art, sind die Kennzeichen desselben angegeben. Hinsichtlich des Weich- und Sämigkochens wird auf Nr. 1, hingewiesen. Zeit des Kochens bei starken Portionen $2—2^1/_2$ Stunden.

5. **Großebohnen. (Dickebohnen.)** Nachdem die Bohnen in reichlichem, vorher stark kochendem Wasser vollständig weich gekocht sind, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet. Ein Mittel, um sie hell zu erhalten, besteht in sofortigem Uebergießen mit Wasser. Sie werden dann mit Speckbrühe und dem nöthigen Salz in kurzer Brühe durchgestovt, oder es wird Speckfett heiß gemacht, etwas Mehl hinein gerührt und mit dem nöthigen Wasser und Salz zum Kochen gebracht, die Bohnen darin gut durchgekocht und ausgefüllt. Der Speck als Beilage kann gekocht oder auch mitunter gebraten werden. Zeit des Kochens $1^1/_4$ Stunde.

Anmerk. Kommen die Großebohnen in's Wasser, bevor es stark kocht, oder ist das Feuer so schwach, daß es lange dauert, ehe sie wieder zum Kochen kommen, so bleiben sie hart und würden sie noch so lange gekocht.

6. **Zuckererbsen.** Man lasse das nöthige Wasser mit Nierenfett zum Kochen kommen und die Zuckererbsen mit etwas Salz darin weich werden. Gewöhnlich kocht sich die Brühe ohne Nachhülfe sämig genug, wäre dies nicht der Fall, so stäube man ein wenig Mehl darüber und koche es, während man die Erbsen umrührt, mit klein gehackter Petersilie eben durch. Zeit des Kochens $1^1/_4$ Stunde. Es würde zu rathen sein, vorab eine sättigende Suppe zu geben.

7. **Viets- oder Schneidbohnen mit Kartoffeln.** Um den Schneidbohnen das Nachtheilige zu benehmen und die Leute gesund zu

erhalten, ist es nothwendig, solche vor dem Schneiden mit Wasser, am besten warmem, tüchtig zwischen den Händen zu reiben und dann abzuwaschen; andernfalls ist ein Abkochen nöthig. Lang geschnitten (geschnippelt) sind die Bohnen zwar am ansehnlichsten, doch fehlt in einem größeren, unruhigen Haushalt oft die Zeit dazu. Darum fasse man jedesmal eine Handvoll zusammen und schneide sie auf einem Brett fein rund; eine gute Zubereitung ist die Hauptsache. Man richte sich beim Kochen nach Wurzeln Nr. 4, gebe entweder das Fett zeitig hinzu oder koche ein Stück Speck hinein und bestreue beim Ausfüllen die Bohnen mit etwas Pfeffer. Zwiebeln und Petersilie können wegbleiben. Statt Fleisch, ist Speckpfannkuchen eine gute Beilage.

8. **Salatbohnen mit Kartoffeln in Milch gekocht.** (Ein Sonntagsessen) Dieselben werden in zwei Zoll lange Stücke gebrochen, in reichlichem Wasser abgekocht und bevor sie ganz weich geworden sind, die Kartoffeln nebst Salz hinzugethan. Ist beides ganz weich und das Wasser vollständig abgegossen, so werden die Bohnen mit kochender frischer Milch, Salz und etwas Nierenfett eine Weile durchgekocht. Nachdem der Topf vom Feuer genommen ist, rühre man so viel Essig durch, als nöthig ist, der Brühe einen säuerlichen Geschmack zu geben. Beim Ausfüllen wende man etwas Pfeffer an. Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunden.

9. **Salatbohnen und Kartoffeln mit Specksauce.** (Ein Sonntagsessen.) Salatbohnen und Kartoffeln werden weich abgekocht, zum Ablaufen auf den Durchschlag geschüttet, in Schüsseln gefüllt und die Specksauce darüber angerichtet.

10. **Nachlese. (Blindhuhn.)** Ein westphälisches Nationalgericht. Es wird ein Stück Speck vorab gekocht, Viets- oder Schneidbohnen, welche schon etwas hart sein können, fein rund geschnitten, reifere Schoten ausgehülst und die weißen Bohnen hinzugethan, etwa halb so viel Wurzeln, als grüne Bohnen in kleine Würfel geschnitten und dies Alles gut gewaschen und nach und nach, siehe Gemüse Nr. 1, dem Speck beigefügt. Bei einer reichlichen Obsternte thue man einige geschälte, zu Vierteln geschnittene Birnen, und wenn das Gemüse bald gahr ist, kreuzweis durchgeschnittene Kartoffeln, Salz, in Stücke geschnittene saure Aepfel hinzu und lasse das Gemüse ganz weich kochen. Das Fleisch nehme man heraus, sobald es sich durchstechen läßt. Zuletzt wird nach Verhältniß ein bis zwei Eßlöffel Mehl mit wenig Wasser eingerührt, etwas Pfeffer hinzugefügt und das Gemüse damit durchgekocht. Blindhuhn muß vor Allem weich, saftig und sämig gekocht werden und von den Aepfeln einen etwas säuerlichen Geschmack erhalten; wenn das Obst

fehlen sollte, so werde das Mehl mit Essig angerührt. Zeit des Kochens 2½ Stunden.

11. **Weiße Rüben mit Kartoffeln.** Manche Rüben haben etwas bitteres, weshalb sie in solchen Fällen in reichlichem Wasser abgekocht werden müssen, siehe Nr. 1. Im Uebrigen gibt es kein Gemüse, was seiner wässerigen Eigenschaft wegen so wenig Wassers bedarf, als Rüben, weshalb man sie in kurzer Brühe mit dem nöthigen Fett und Salz auf's Feuer bringe. Soll aber ein Stück Fleisch — vorzugsweise ist Hammelfleisch zu Rüben passend — darin gekocht werden, so bringe man es in einem andern Topfe mit etwas Salz zum Kochen, nehme den Schaum davon ab und lasse es beinahe gahr werden, wo man dann die Kartoffeln hinzu thut, die abgekochten Rüben darauf legt, Salz überstreut und das Gemüse weich kocht. Beim Ausfüllen gebe man etwas Pfeffer über die Rüben. Zum Kochen 2 Stunden.

12. **Frisches Stielmuß (Rübstiel) mit Kartoffeln.** Soll geräucherter Speck oder anderes Schweinefleisch zum Gemüse gegessen werden, so lasse man es etwa eine Stunde vorab kochen. Unterdessen wird das rein gewaschene und fein geschnittene Muß beinahe weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, eine kleine Weile mit Wasser bedeckt, stark ausgedrückt, zu der Fleischbrühe gethan und mit den Kartoffeln und dem nöthigen Salz ganz weich gekocht. Das Fleisch aber muß vorher herausgenommen werden, damit es nicht zu weich wird. Sollte das Gemüse nicht sämig genug sein, so kann man nach Nr. 1 einige rohe Kartoffeln hinzuthun. Ein paar Tassen Milch oder ein Rest übriggebliebener Milchsuppe gibt diesem Gemüse einen angenehmen Geschmack.

Hat man Schinken- oder Rauchfleischbrühe vorräthig, so kann man diese sehr gut zum Stielmuß benutzen. Man gebe dann geräucherten, in Portion-Scheiben geschnittenen gelblich gebratenen Speck, wie die Bereitung bei den Fleischspeisen nachzusehen ist, dazu und gebrauche von dem ausgelassenen Fett das Nöthige zum Gemüse. Zeit des Kochens 2½ Stunde.

13. **Weißkohl (Kappus) mit Kartoffeln.** Sind die Köpfe von den äußeren groben Blättern, den groben Stengeln und etwa vorkommenden Raupen befreit, in kleine Stücke geschnitten und gewaschen, so werden diese in reichlich kochendem Wasser beinah weich gekocht und auf einen Durchschlag gebracht. Wünscht man ein Stück Fleisch im Gemüse zu kochen, so muß dieses zeitig auf's Feuer gebracht, ausgeschäumt werden und beinahe gahr sein, ehe die Kartoffeln hinzukommen. Der Kohl kommt auf die Kartoffeln, weil derselbe sonst leicht anbrennt. Wird kein Fleisch im Gemüse gekocht, so gebe man zeitig das nöthige Fett

hinzu. Das Salz streue man theils über die Kartoffeln, theils über den Weißkohl, wodurch es sich gleichmäßiger mittheilt. Hat man einen Rest sämige Milchsuppe stehen, so kann man das Gemüse, nachdem es ganz weich gekocht ist, dadurch wohlschmeckender machen. Eine klare Brühe muß man bei allen Gemüsen zu vermeiden suchen, siehe Nr. 1. Bei Weißkohl streue man etwas Pfeffer über die ausgefüllte Schüssel. Zum Kochen eines großen Topfes gehören $2^1/_2$ Stunde.

14. **Brauner Kohl.** (Ein Sonntagsessen.) Der Kohl muß vorher gefroren sein. Dann wird derselbe verlesen, gut gewaschen, auf einem Brett fein geschnitten, in reichlich kochendem Wasser tüchtig abgekocht und auf einem Durchschlag stark ausgedrückt. Dann setze man ihn von Neuem mit kochendem Wasser, Gänse= oder Schweinefett, nur wenig Salz und einigen Zwiebeln auf's Feuer und lasse ihn ganz weich und ziemlich kurz einkochen, wobei man zuletzt während des Durchrührens etwas Mehl überstreut. Die Kartoffeln werden hierzu besonders abgekocht und dazu gegeben. Kohl verbessert sich durch längeres Kochen ungemein, man koche ihn nicht unter $2^1/_2$ Stunden. In Gegenden, wo Gänsezucht stattfindet, ist es üblich, den Dienstboten den Winter hindurch einmal Gänsefleisch im Gemüse zu kochen; im Kohl ist solches am passendsten. Uebrigens ist Schweinefleisch jeder Art, besonders aber Mettwurst darin vorzüglich.

15. **Steckrüben (Unterkohlrabi) mit Kartoffeln.** Dieselben werden langstreifig wie Wurzeln geschnitten und wie diese mit Kartoffeln weich gekocht, doch ohne Zwiebeln und Petersilie.

16. **Sauerkraut (eingemachter Weißkohl, Kappus) mit Kartoffeln.** Für den Dienstbotentisch ist es gebräuchlich, das Sauerkraut zu wässern. Man schütte nach dem starken Ausdrücken desselben kochendes Wasser darauf und lasse die Säure eine Stunde ausziehen.

Soll ein Stück Schweinefleisch darin gekocht werden, so bringe man solches auf's Feuer, drücke das Sauerkraut fest aus und thue es in's Kochende. Falls man hierbei, wie es beim Stielmus bemerkt ist, Speckscheiben zu braten und das Sauerkraut mit Fett zu kochen wünscht, so setze man das Wasser kalt mit 2 bis 3 Eßlöffeln Rüböl (selbstredend kein gereinigtes) und Fett oder Schmalz auf's Feuer, wenn es kocht, thue man das Sauerkraut hinein und lasse es fest verschlossen ununterbrochen lebhaft kochen. Ist dasselbe aber einigermaßen sauer, so werden die Kartoffeln, wenn man sie darauf kocht, nicht recht weich, darum koche man sie in solchem Fall besonders und rühre sie, wenn das Sauerkraut gahr ist, tüchtig durch, wobei nöthigenfalls noch Salz und einige roh geriebene Kartoffeln hinzugefügt werden. Zeit des Kochens 2 bis $2^1/_2$ Stunde.

17. **Sauerkraut mit weißen Bohnen.** (Ein Festessen.) Das Sauerkraut wird gut gewässert, wie im Vorhergehenden mit dem nöthigen Fett vollständig gahr gekocht. Unterdessen werden weiße Bohnen, für jede Person eine Hand voll — das Kochen derselben ist weiterhin bemerkt — in kurzer Brühe sehr weich gekocht und durch das Sauerkraut gerührt. Sollten dieselben sich nicht sämig gekocht haben, so lasse man das Sauerkraut vorher mit einem Löffel voll Mehl oder einigen geriebenen Kartoffeln durchkochen und rühre dann die Bohnen sammt ihrer Brühe durch. Nach dem Ausfüllen werde etwas Pfeffer übergestreut.

18. **Eingemachte Schneidbohnen mit Kartoffeln.** Die Schneidbohnen werden am vorigen Abend in Wasser gesetzt, am nächsten Morgen zeitig weich abgekocht — wobei zur Beförderung des Weichwerdens etwas Soda, siehe Nr. 1, anzuwenden ist auf den Durchschlag geschüttet und zum Auswässern in Wasser gesetzt. Nachdem das Saure entfernt, werden sie stark ausgedrückt und in das mit Schweinefett oder Schmalz kochende Wasser gethan, mit den Kartoffeln bedeckt und das nöthige Salz hinzugefügt. Ein weiches, sämiges Kochen ist ganz besonders bei allen eingemachten Gemüsen eine Hauptbedingung.

19. **Eingemachte Schneidbohnen mit weißen Bohnen.** (Festessen.) Die Schneidbohnen werden nach vorhergehender Vorschrift gewässert, mit dem nöthigen Fett und Salz ohne Kartoffeln in kurzer Brühe ganz weich gekocht und dann die allein weich gekochten weißen Bohnen mit ihrer kurzen, sämigen Brühe hinzugethan und gut durchgerührt. Sollte die Brühe nicht gebunden sein, so füge man eine Kleinigkeit Mehl hinzu.

20. **Eingemachte Brechbohnen.** Diese werden, wie in voriger Nr. angegeben, gekocht.

21. **Eingemachtes Stielmuß mit Kartoffeln.** Man richte sich dabei ganz nach eingemachten Bohnen.

22. **Eingemachte weiße Rüben mit Kartoffeln.** Die stark ausgedrückten Rüben werden mit kochendem Wasser bedeckt und zugedeckt eine halbe Stunde hingestellt; dann wird das abgegossene Wasser mit kochendem, wenigstens heißem Wasser gewechselt und wieder eine halbe Stunde zugedeckt hingestellt, wo dann das Saure herausgezogen sein wird. Unterdessen kocht man vorab ein Stück Speck, thut die ausgedrückten Rüben hinzu, etwas später die Kartoffeln mit dem nöthigen Salz, läßt beides weich kochen und wendet beim Ausfüllen etwas Pfeffer an. Zeit des Kochens, 2 Stunden.

23. **Eingemachter brauner Kohl mit Kartoffeln.** Man richte sich bei der Zubereitung ganz nach vorhergehender Nummer.

24. **Weiße Bohnen zum Untermischen verschiedener Gemüse.** Die Bohnen werden, nachdem sie gewaschen, mit weichem kochendem Wasser, und falls sie schwer weich werden, mit einem Stückchen Soda eine halbe Stunde abgekocht. Dann läßt man sie mit frischem kochendem Wasser und Fett in kurzer Brühe langsam ganz weich werden.

C. Kartoffel-Speisen.

1. **Abgeschüttete Kartoffeln mit Speck oder Zwiebelsauce.** Die Kartoffeln werden rein gewaschen, in kochendem Wasser mit dem nöthigen Salz ununterbrochen lebhaft gekocht, wobei zu bemerken ist, daß frische Kartoffeln mehr Salz als andere bedürfen. Da manches Wasser bei den Kartoffeln ein Schäumen bewirkt, so wird der Schaum abgenommen. Sind dieselben so weich geworden, daß sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen lassen, so gieße man das Wasser gänzlich davon ab und lasse sie auf dem Feuer einige Minuten bei abgenommenem Deckel abdampfen und schüttele sie im Topf, wodurch sie sich sehr verbessern. Dann thue man sie in eine Schüssel und fülle die Sauce darüber. Die Zubereitung ist bei den Saucen bemerkt.

2. **Kartoffeln mit Zwiebeln.** Die Kartoffeln werden nicht ganz mit kochendem Wasser bedeckt, Nierenfett, Salz und einige klein geschnittene Zwiebeln sogleich hinzu gethan, ganz weich gekocht und etwas Essig und Pfeffer durchgerührt. Die Kartoffelspeisen müssen schlank gekocht werden.

3. **Kartoffeln in Milch.** Die Kartoffeln werden in kurzer Brühe mit Salz und einem Stückchen Nierenfett nicht nur gahr, sondern sehr weich gekocht. Dann thue man frische Milch hinzu, lasse die Kartoffeln eine Weile damit kochen und rühre, wenn sie vom Feuer genommen sind, etwas Essig und Pfeffer durch.

4. **Kartoffeln mit Buttermilch gekocht.** Man kocht die Kartoffeln mit Salz recht weich, gießt alsdann das Wasser davon ab, gibt reichlich Buttermilch hinzu und läßt die Kartoffeln mit Speckfett oder mit feingewürfeltem, gelb gebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo dieselben nicht breiig werden, rühre man etwas Mehl mit Buttermilch an und lasse es gut durchkochen.

5. **artoffeln mit Aepfeln.** Die Kartoffeln werden mit dem nöthigen Wasser, Bratfett oder ausgebratenen Speckwürfeln und Salz gekocht. Wenn sie gahr geworden sind, thut man geschälte, vom Kerngehäuse befreite und in vier Theilen geschnittene saure Aepfel hinzu, läßt

sie ganz weich kochen und rührt gehörig durch. Sollten die Kartoffeln zu steif geworden sein, so kann man mit kochendem Wasser nachhelfen. Etwas Milch durchgerührt, macht dieses Gericht besonders wohlschmeckend. Eine angenehme Beilage zu solchen Kartoffeln besteht in Panhas und dem sogenannten Gahr, so wie auch in gebratenen Speckscheiben. Das ausgebratene Fett wird zu den Kartoffeln angewandt.

6. **Kartoffeln mit Backobst.** Ungeschälte Birnen oder Aepfel werden mit einem Stück Speck oder einer Mettwurst reichlich zur Hälfte gahr gekocht, wo dann die Kartoffeln nebst Salz hinzugefügt werden. Wenn beides weich geworden ist, rührt man verhältnißmäßig 2, 3 bis 4 Eßlöffel Mehl, 1 bis 2 Eier mit etwas Mehl klünprig, schüttet es hinzu, läßt es noch eine kleine Weile kochen und stellt den Topf vom Feuer. Dieses Gericht wird etwas dünn gekocht, so daß es mit dem Löffel gegessen wird.

7. **Gestovte Scheibenkartoffeln.** (Für den Abendtisch.) Hierzu nehme man die kleinsten Kartoffeln und verfahre damit wie bei Kartoffelsalat. Dann mache man Fett heiß, brate klein geschnittene Zwiebeln darin, rühre das nöthige Mehl darin gelb und verrühre dieses mit kochendem Wasser, etwas Essig, Salz und Pfeffer zu einer gebundenen Sauce. Sobald sie kocht, werden die möglichst heiß gehaltenen Kartoffeln darin eine Weile gestovt, wobei die Sauce nicht zu sehr verkochen darf.

8. **Kartoffelscheiben** (sowohl Morgens zum Kaffee als auch Abends mit einer Milchsuppe). Die Kartoffeln werden ganz rein gewaschen, mit reinen Händen in Scheiben geschnitten, aber nicht wieder gewaschen und in die Scheibenpfanne gethan. Dann vertheile man das dazu bestimmte Fett, Oel oder eine Mischung von Fett, wobei ein gewisses Maaß angenommen werden muß, über die Kartoffeln, streue Salz darüber und füge etwa eine Tasse oder etwas mehr Wasser hinzu, decke die Pfanne ganz schließend zu und lasse die Scheiben auf nicht starkem Feuer weich und unten gelblich werden, wo dann der Deckel weggenommen und die Pfanne auf einen Untersatz auf den Tisch gestellt wird.

D. Fleisch-Speisen.

1. **Sauerbraten.** (Zum Fest.) Man koche Bieressig mit etwas Wasser, gebe einige Lorbeerblätter nebst gestoßenem Pfeffer und mehreren gestoßenen Nägelchen hinzu, gieße es kochend über das abgewaschene Stück Fleisch und lasse es bei täglichem Umwenden etwa 8 Tage liegen. Dann bringe man es auf's Feuer, wo namentlich, wenn das Fleisch

längere Zeit in Essig gelegen hat, bald Brühe entsteht. Diese gieße man in ein reines Geschirr, nehme das Fleisch heraus, lasse Nierenfett oder gewürfelten Speck sehr heiß werden und mache den Braten von allen Seiten darin gelb, indem man ihn oft hin und her schiebt und darauf achtet, daß derselbe nicht brenzlich werde. Darnach streue man 2 Eßlöffel Mehl darüber, lege den Braten auf die andere Seite, halte ihn in Bewegung, gieße nach einigen Stunden die Brühe nebst dem Essig, worin das Fleisch gelegen hat, hinzu, so wie auch einige in Würfel geschnittene Zwiebeln, Salz und so viel stark kochendes Wasser, daß derselbe reichlich zur Hälfte in der Brühe liege, wobei man den Topf rasch zudecken muß. Dann gebe man dem Braten eine gelinde Hitze, so daß er langsam doch ununterbrochen kocht. Nach einer Stunde lege man ihn ohne hinein zu stechen auf die andere Seite und lasse ihn weich werden, wobei man im Ganzen, je nachdem das Fleisch längere oder kürzere Zeit im Essig gelegen hat, auf 2—2 $^{1}/_{2}$ Stunden rechnen kann. Beim Anrichten rühre man, wenn die Sauce nicht sämig genug ist, noch eine Kleinigkeit Mehl hinzu. Wäre sie zu sauer, so kann man dem mit etwas süßer Milch abhelfen; besonders aber erhält die Sauce durch einen Zusatz von Birnmuß — sogenanntes Kraut — oder auch Syrup eine schöne braune Farbe und einen angenehmen säuerlich-süßen Geschmack.

2. **Kalbsbraten.** (Zum Fest.) Vorab werde das Bein im Gelenk so wie auch ein Stück von der Rippe abgeschnitten und davon eine Suppe mit Reis gekocht. Die übrigen Rippen werden eingeknickt. Dann lasse man Speckwürfel oder halb Schmalz, halb Nierenfett ganz heiß werden, lege die mit etwas Salz eingeriebene Kalbskeule hinein, gieße ein paar Tassen kochendes Wasser hinzu und lasse den Braten bei ziemlich starker Hitze und öfterem Begießen gahr und dunkelgelb werden, man kann hierbei auf 2 Stunden rechnen. Dann rühre man 2 Eßlöffel Mehl in der Bratenpfanne gelb, mit Wasser alles braun Angesetzte los und die Sauce sämig, füge das nöthige Salz hinzu, lasse sie gut aufkochen und richte an.

3. **Hammelbraten.** (Zum Fest.) Das Hammelfleisch wird, wenn es nicht im Essig gelegen hat, vorher abgewaschen, dann mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und nach Belieben auch mit Essig auf's Feuer gebracht, in kurzer Brühe fest zugedeckt und reichlich halb gahr gekocht. Dann wird die Brühe in ein reines Geschirr gegossen und das Fleisch mit dem abgefüllten Fett weich und bräunlich gebraten, wobei nach und nach die Brühe hinzu gegeben wird. Zeit des Bratens 2 $^{1}/_{2}$ Stunden.

4. **Schweinebraten.** (Zum Fest.) Das frische Schweinefleisch

wird so in den Topf gelegt, daß die Speckseite nach oben kommt, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürznelken hinzu gethan, zur Hälfte mit Wasser bedeckt und in einem zugedeckten Topfe langsam über halb gahr gekocht. Dann wird die Brühe davon abgegossen, die Schwarte in schrägwinklige Vierecke eingeschnitten und der Braten im Topf oder besser im Ofen vollends weich und gelb gebraten, während man nach und nach die Brühe hinzugießt. Beim Anrichten nimmt man bei einem fetten Braten das Fett größtentheils von der Sauce, thut etwas Mehl hinein und rührt sie mit so viel Wasser zur sämigen Sauce als nothwendig ist, um beim Schneiden die Stücke damit versehen zu können.

5. **Geräucherter Schinken.** Sollte man einen ganzen, stark angetrockneten Schinken kochen wollen, so bedecke man ihn über Nacht mit Wasser, wasche ihn am andern Morgen mit einer Hand voll Kleie und heißem Wasser mittelst eines kleinen Handbesens rein und spüle ihn gut ab. Dann setze man ihn auf's Feuer, die Speckseite nach oben, bedecke ihn nicht ganz mit kochendem Wasser und decke ihn fest zu. Derselbe muß rasch zum Kochen gebracht werden, dann aber langsam doch fortwährend 3½ Stunden kochen und ½ Stunde in der Brühe nachweichen. So wird der Schinken ganz zart, ohne daß er von außen zerkocht. Die geschnittenen Stücke für die Dienstboten bestreue man mit etwas Pfeffer.

6. **Rauchfleisch.** Man richte sich hierbei ganz nach gekochtem Schinken.

7. **Eingesalzenes Rindfleisch, Schweinefleisch und Hammelfleisch.** Hat das Fleisch schon lange im Salz gelegen, so könnte das Gemüse, wenn es darin gekocht wird, leicht zu salzig werden. Man lasse es mit kaltem Wasser schnell zum Kochen kommen und langsam weich werden, wo man dann von der Brühe so viel zur Suppe verwenden kann, als diese des salzigen Geschmacks wegen verträgt. Eingesalzenes Hammelfleisch paßt am besten zu Rüben und Graupensuppe mit Kartoffeln.

8. **Speck zu kochen.** Man setze den Speck mit kochendem Wasser auf's Feuer und lasse ihn kochen, bis er sich mit einer Gabel leicht durchstechen läßt, wozu 1½ Stunde gehört, durch längeres Kochen verliert derselbe. Magerer Speck bedarf 2 Stunden und der von einem überjährigen Schwein 3 Stunden Kochens. Gewöhnlich wird der Speck im Gemüse oder auch in Graupen- und Hafergrützsuppe mit Kartoffeln gekocht; bei letzterem ist es am vortheilhaftesten, daß man denselben eine Stunde vorab kochen läßt, die Fettbrühe für eine andere Mahlzeit hinstellt und den Speck dann in der Suppe vollends gahr werden läßt,

wobei diese dann noch sehr gut wird, weil eine solche Suppe nicht zu fett sein darf.

9. **Speckscheiben zu braten.** Der geräucherte Speck wird portionsweise in Scheiben geschnitten, bei mäßigem Feuer an beiden Seiten etwas gelb gebraten, das Fett zum Gemüse verwandt oder falls solches mit anderem Fett oder fetter Brühe gekocht wäre, in ein Fetttöpfchen gethan und ein andermal Gebrauch davon gemacht. Solche gebratene Speckscheiben sind den Dienstboten bei eingemachten Gemüsen und frischem Stielmuß eine angenehme Abwechselung und für die Herrschaft nichts weniger als unvortheilhaft. Zugleich erhält das Gemüse dadurch einen sehr angenehmen Geschmack.

10. **Mettwürste.** Manche bewahren einen Theil der dünnen Mettwürste bis zum Sommer, was indessen nicht vortheilhaft ist, weil solche so stark austrocknen, daß sie bei gewöhnlichem Kochen ungenießbar sind. In solchen Fällen bedecke man sie nach dem Abwaschen zwei Tage an einem kühlen Ort mit Wasser, wo sie dann in Erbsen- oder Bohnensuppe oder zum Gemüse weicher gekocht werden können.

11. **Blut- und Leberwurst.** Erstere, besonders wenn sie schon etwas trocken geworden ist, wird in einigen Gegenden Westfalens eine Stunde lang in Erbsen- oder Bohnensuppe gekocht und damit verspeist; letztere wird weder gekocht noch gebraten. In anderen Gegenden werden beide Sorten in Scheiben geschnitten und in etwas Fett auf langsamem Feuer leicht, nicht hart gebraten und den Dienstboten beim Gemüse zugetheilt. Da sich die dicken Blut- und Leberwürste weniger gut erhalten, so müssen diese zuerst verbraucht werden.

12. **Kalbsragout.** Kopf, Herz und Lunge eines Kalbes werden mit Wasser kaum bedeckt und mit etwas Salz auf's Feuer gebracht, gut ausgeschäumt und ganz weich gekocht. Dann trennt man das Fleisch von den Kopfknochen, schneidet dasselbe nebst den übrigen Theilen in kleine Stücke, macht einen Stich gutes Fett heiß, läßt reichlich in Würfel geschnittene Zwiebeln darin gelb werden, sowie auch je nach Verhältniß der Sauce etwa 2 bis 3 gehäufte Eßlöffel Mehl, die man mit so viel Kopfbrühe verrührt, daß es eine sämige, hinreichende Sauce wird. Nachdem diese zum Kochen gebracht, mit gestoßenem Pfeffer, Muskatnelken und Essig gewürzt und mit sogenanntem Kraut (eingekochter Obstsaft) oder mit Syrup etwas versüßt, wird das Fleisch darin 10 bis 15 Minuten langsam gekocht und zu abgekochten Kartoffeln angerichtet.

Anmerk. Nichts ist, mit Ausnahme von Flußfischen, in heißer Jahreszeit so schnell dem Verderben unterworfen als Kopf und Leber

eines Kalbes, weshalb man diese ganz frisch, binnen 24 höchstens 36 Stunden gebrauchen muß.

13. **Kalbspricken.** Oben benannte Theile werden nach vorhergehender Angabe weich gekocht, klein gehackt und in einer kürzeren, sämigen Sauce mit bemerktem Essig und Gewürz, doch nicht versüßt, 10 bis 15 Minuten gekocht und zu Kartoffeln gegessen.

14. **Hammelragout.** Man richte sich hierbei ganz nach Kalbsragout.

15. **Hammelpricken.** Es werden diese wie Kalbspricken gekocht.

16. **Panhas.** (Statt Wurst.) Die Zubereitung des Panhas ist beim Wurstmachen zu finden, übrigens kann man ihn zu jeder Zeit kochen und ist derselbe der angenehmen Abwechselung und Bequemlichkeit wegen sehr zu empfehlen. Es werden Scheiben davon abgeschnitten und in der heiß gemachten Pfannkuchenpfanne gelb gebraten. Der Panhas muß eigentlich so fett gekocht sein, daß man ihn im eigenen Fett braten kann; ist solches nicht der Fall, so wird das Fett vorher in der Pfanne heiß gemacht.

E Pfannkuchen.

1. **Im Allgemeinen.** Die Pfannkuchenpfanne muß einzig und allein zum Pfannkuchenbacken dienen, eine Pfanne für Saucen damit zu ersparen, bringt nur Nachtheil, weil dadurch einmal so viel Fett zum Backen erforderlich ist und Zeitverlust entsteht. Das Feuer darf weder zu stark noch zu schwach sein. Ein gutes Backfett besteht aus gutem ausgeglühtem Rüböl und Schmalz zu gleichen Theilen; es werde dies geschmolzen und zum Backen angewandt. Auch ist gutes Rüböl allein, so wie auch namentlich Buchöl ganz besonders passend; häufige Anwendung von Speck ist kostspielig. Zum Einrühren kann halb Wasser, halb frische Milch genommen werden und läßt diese Mischung dann nichts zu wünschen übrig, wenn die Flüssigkeit warm angewandt und die eingerührte Masse, bevor die bestimmte Quantität an Milch und Wasser hinzukommt, tüchtig geschlagen wird, wodurch jeder Mehlpfannkuchen sehr gewinnt. Man suche aber keinen Vortheil in schlechtem Mehl, gutes Mehl ist zu diesem Zweck vortheilhafter, weshalb in nachstehenden Recepten auf eine gute Qualität gerechnet ist. Sollte man aber bei selbst gezogenem Weizen auf eine schlechtere Sorte angewiesen sein, so muß bei dem bemerkten Verhältniß ein Zusatz von Mehl gemacht werden.

Das Fett wird in der Pfanne heiß gemacht, das Bestimmte so hineingethan, daß ersteres nicht auf eine Stelle zusammenfließt, sondern

gleichmäßig vertheilt wird. Beim Backen darf sich die Köchin nicht entfernen, indem die Pfanne gedreht und der Kuchen oftmals geschüttelt werden muß, damit er sich nicht ansetze und eine gleichmäßige Farbe erhalte. Bei Mehlpfannkuchen ist es gut, mit dem Löffel strichweise so lange in den Teig zu stechen, bis die Oberfläche trocken erscheint. Hat die untere Seite eine dunkelgelbe Farbe erhalten, was sich beim Schütteln oder Aufheben mit einem Kuchenmesser ergibt, so schiebe man ihn auf eine Kuchenschüssel, thue das nöthige Fett darüber hin, wende ihn um und backe bei häufigem Schütteln auch die zweite Seite dunkelgelb.

2. **Mehlpfannkuchen.** (Statt Fleisch.) Auf eine große Pfanne rechne man für 4 Personen 12 Loth (20 Neuloth) gutes Mehl, 1 Ei, zwei Theile Milch, einen Theil heißes Wasser und etwas Salz. In Zeiten, wo man weniger mit Milch versehen ist, kann man zur Hälfte Wasser nehmen. Der Teig werde wie Nr. 1 gerührt, mit dem gehörigen Fett recht gahr gebacken und in der Küche nach der bestimmten Personenzahl eingetheilt.

3. **Speckpfannkuchen.** (Statt Fleisch.) Man schneide Speck in Scheiben von der Größe eines Kartenblatts, lege vier derselben in verhältnißmäßiger Entfernung ringsumher in die Pfanne, so daß jede Person in ihrem Stück eine Speckscheibe erhält. Diese werden einige Minuten auf beiden Seiten gebraten, dann wird der Pfannkuchenteig nach Nr. 2 darüber gefüllt und gebacken.

4. **Aepfelpfannkuchen.** (Statt Fleisch.) Möglichst mürbe, saure Aepfel werden geschält, nach dem Entfernen des Kerngehäuses in feine Scheiben geschnitten und durch einen, wie in Nr. 2 angegeben, angerührten Pfannkuchenteig, mit etwas weniger Flüssigkeit, gemischt. Beim Backen, wobei ein starkes Feuer zu vermeiden ist, steche man zum Abziehen der Flüssigkeit mit einer Gabel so lange in den Kuchen, bis er oben ziemlich trocken erscheint und decke ihn dann bis zum Umwenden fest zu, damit die Aepfel besser weich werden. Im Uebrigen richte man sich nach Nr. 1 und backe den Kuchen recht gahr.

5. **Zwetschenpfannkuchen.** (Statt Fleisch.) Von der nach Nr. 2 eingerührten Masse bedecke man die Pfanne ganz dünn, lege so viele reife, abgewischte Zwetschen hinein, als die Pfanne fassen kann, thue den zurückbehaltenen Teig darüber hin und richte sich beim Backen ganz nach der Vorschrift für Aepfelpfannkuchen.

6. **Mehlpfannkuchen mit Kartoffeln.** (Für den Sonntagabend etwa nach Milchsuppe.) Man thue gekochte, übriggebliebene Kartoffeln nach Belieben in feine Scheiben geschnitten oder auf der Reibe gerieben in die mit Fett heiß gemachte Pfanne, lasse sie etwas gelb werden,

thue dann den nach Nr. 2 gerührten Teig, wozu bei geriebenen Kartoffeln weniger Flüssigkeit genommen werden muß, darüber und backe den Kuchen recht gahr und dunkelgelb.

7. **Reibekuchen.** (Anwendung nach Belieben.) Dicke Kartoffeln werden sowohl vor als nach dem Schälen rein gewaschen und mit reinen Händen gerieben; eine geriebene Wurzel verbessert den Geschmack. Rechnet man hierbei auf das Gewinnen des so brauchbaren Kartoffelmehls, so schüttet man ganz klares Wasser zu den geriebenen Kartoffeln — die Wurzeln bleiben einstweilen zurück — rührt es gut durch, stellt einen sehr saubern Durchschlag auf ein reines Gefäß, schüttet das Geriebene darauf und wenn es durchgelaufen, nochmals Wasser darüber. Die fernere Behandlung des Kartoffelmehls ist Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer“ mitgetheilt. Ist das Wasser abgezogen, so rührt man einen Löffel Mehl, die nöthige Milch, Salz und nach Belieben ein Ei durch. Sollte man keinen Werth auf das Kartoffelmehl legen, so werden die geriebenen Kartoffeln, ohne Zusatz von Mehl, angewandt. Nach dem Frühjahr hin, wo dieselben an Mehlgehalt verlieren, stelle man die Schüssel mit dem Geriebenen etwas schief und fülle einige Eßlöffel Wasser davon ab. Das sofortige Backen des Kuchens ist hierbei die Hauptsache; auch darf demselben das Fett nicht zu sparsam zugemessen werden. Beim Backen richte man sich nach Nr. 1, doch muß der Kuchen bis zum Umwenden fest zugedeckt werden.

8. **Buchweizenpfannkuchen.** (Morgens und Abends mit Kaffee.) Zwei große Obertassen Buchweizenmehl werden mit zwei Tassen heißen Wassers, einer Tasse Milch und etwas Salz tüchtig gerührt und sofort nach Nr. 1 gebacken.

9. **Pfannkuchen von gekochten und gestampften Kartoffeln.** (Morgens und Abends mit Kaffee und Butterbrod, oder Abends mit einer Milchsuppe.) Geschälte Kartoffeln werden ganz weich gekocht, trocken abgeschüttet und mit einem Kartoffelstampfer ganz fein gestampft. Sollte die Masse gar zu steif sein, so kann man bis zu einer Obertasse Milch hinzufügen; bei einer zu reichlichen Anwendung derselben läßt sich der Kuchen nicht backen. Das Salz kann man nach Belieben beim Kochen oder beim Stampfen hinzuthun; letzteres dient zur Ersparniß. Dann lasse man Rüböl oder gemischtes Fett in der Pfanne heiß werden, thue die Masse, wie in Nr. 1 bemerkt ist, hinein, drücke und forme sie mit einem Löffel zu einem dicken Kuchen, der vor dem ersten Umwenden zugedeckt, an beiden Seiten auf mittelmäßigem Feuer eine hochgelbe Farbe erhalte. Derselbe muß mit haushälterischem Sinn gebacken werden, indem dabei leicht ein Mißbrauch im Hinzuthun des Fetts stattfinden kann.

F. Salate.

1. **Kartoffelsalat.** Die Kartoffeln, wozu man die kleineren nehmen kann, werden tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser so weich gekocht, daß man sie leicht durchstechen kann und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann ziehe man die Haut davon ab, schneide sie in Scheiben, menge sie mit einer Specksauce oder mit einer Sauce von Oel, Essig, Pfeffer und Salz, wie nachstehend bemerkt ist, ganz saftig an; jedenfalls aber müssen kleingeschnittene Zwiebeln und etwas Pfeffer hinein.

2. **Weißkohlsalat (Kappus).** Die Köpfe werden von den gröberen Blättern befreit, halb durchgeschnitten und geschabt, wie man beim rothen Kohl verfährt. Dann wird derselbe nebst geschälten, weich abgekochten Kartoffeln und einigen Zwiebeln in einer heißen, sämigen Specksauce und mit Pfeffer in einem eisernen Topfe saftig angemengt und ausgefüllt.

3. **Lattigsalat mit Kartoffeln.** (Ein Abendessen.) Der Salat wird verlesen, gewaschen, aber nicht in Wasser gestellt, weil dasselbe ihn zähe macht. Die Kartoffeln werden wie zum Kartoffelsalat in Scheiben geschnitten und vorab mit einer sämigen und reichlichen Salatsauce angemengt; nachstehend sind mehrere bemerkt. Erst vor dem Ausfüllen rühre man den Lattig durch, weil er sonst das Frische verliert und wie gekochter Salat erscheint. Zum Untermischen des Salats kann man die kleinsten Kartoffeln, welche sich nicht gut schälen lassen, benutzen.

G. Saucen.

1. **Im Allgemeinen.** Zu den Saucen, sowie auch zu dem Ausschmelzen des Specks gehört eine kleine, tiefe Pfanne und ein mittelmäßiges Feuer. Das Mehl muß im Fett so lange gerührt werden bis es gahr ist, ehe die Flüssigkeit hinzukommt, weil die Sauce sonst einem Mehlbrei gleicht. Die Würze darf weder zu stark noch zu sparsam angewandt werden.

2. **Specksauce zu Kartoffeln und Salat.** Man schneidet Speck in Scheiben, legt dieselben auf einander, schneidet sie in Streifen und darnach in kleine Würfel. Dann macht man den Speck auf nicht zu starkem Feuer bei mehrmaligem Umrühren gelb, rührt nach Verhältniß das nöthige Mehl ebenfalls etwas gelblich, schüttet unter stetem Rühren nach und nach kochendes Wasser hinzu und würzt die Sauce mit Salz,

Essig und etwas Pfeffer. Dieselbe muß recht gebunden sein und einen säuerlich angenehmen Geschmack haben.

3. **Zwiebelsauce für Kartoffeln.** Man kann hierzu Speck oder Schmalz anwenden. Ersteres wird wie in Nr. 2 gelb, letzteres heiß gemacht. Ist dieses geschehen, so läßt man einen reichlichen Theil vorher in kleine Würfel geschnittener Zwiebeln darin gelb werden und rührt das nöthige Mehl hinzu, dann rührt man die Sauce mit kochendem Wasser sämig und gibt Salz und Essig nach Geschmack hinzu.

4. **Kalte Salatsauce von saurer Milch.** (In heißer Jahreszeit sehr erfrischend.) Es wird hierzu ein reichlicher Theil ganz dick gewordener Milch von der dicken Sahne genommen, mit einem kleinen, weißen Besen oder in Ermangelung desselben mit einem Löffel tüchtig geschlagen, dann so viel Bieressig als nöthig ist, Salz nebst fein geschnittenen Zwiebeln durchgerührt, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln damit angemengt und dann der stark ausgedrückte Salat leicht durchgemischt.

5. **Gekochte Salatsauce von süßer Milch.** Hierzu mache man ein Stück Fett oder Schmalz heiß, rühre so viel Mehl hinein, als zu einer gebundenen Sauce nöthig ist, und verrühre nach einer Weile das Mehl mit frischer Milch, gebe Salz hinzu und lasse es kochen. Nachdem es etwas abgedampft ist, rühre man den nöthigen Essig durch. Diese Sauce kann man warm und kalt anwenden, warm paßt sie bei Hinzuthun von etwas Pfeffer zu Kohlsalat, kalt zu Lattig.

6. **Salatsauce von Oel und Essig.** Man zerrühre einige Kartoffeln so fein als möglich und mische sie mit Mohn-, Baum- oder Buchöl mit Bieressig, klein geschnittenen Zwiebeln, Milch und Salz zu einer gebundenen hinreichenden Sauce. Hat man eine gebundene Milchsuppe von Mehl, Gerste oder Hafergrütze, oder einen Rest solcher Suppe stehen, so wende man statt Milch, im Verhältniß der Portion, etwa einen Füllöffel von der bemerkten, oben abgenommenen Suppe an, wodurch der Salat außerordentlich an Wohlgeschmack gewinnt, doch darf derselbe nicht eher gemischt werden, bis die Suppe kalt geworden ist.

7. **Stockfischsauce.** Man bringe Wasser, für jede Person eine reichliche Obertasse nebst einem Stück gutem Nierenfett zum Kochen, verrühre so viel feines Mehl mit Wasser, als zu einer gebundenen, nicht dicklichen Sauce nöthig ist und lasse sie mit dem nöthigen Salz gut durchkochen. Dann nehme man die Sauce vom Feuer, rühre eine beliebige Quantität Butter theilweise durch und wenn sie geschmolzen ist, hinreichend Senf.

H. Verschiedenartige Gerichte.

1. **Reisbrei.** (Ein Festessen.) Da der Reis häufig etwas Säuerliches enthält, so ist ein Abkochen, wie es in Milchsuppe von Reis bemerkt ist, nöthig. Die Mischung von Milch und Wasser nehme man nach Gutdünken, ein passendes Verhältniß jedoch ist halb frische Milch und halb Wasser zusammengekocht. Ist dies geschehen, so thue man den abgekochten Reis hinein, lasse ihn ohne Rühren langsam weich kochen und rühre zuletzt etwas Salz durch. Auf diese Weise gekocht, wird der Reis wohlschmeckend und bedarf nicht des Rührens. Reis dickt sehr nach, weshalb er ganz schlank gekocht werden muß. Sollte er etwas zu dünn erscheinen, so kann man mit einer Kleinigkeit Mehl, mit Milch feingerührt, nachhelfen. Als Festessen streue man beim Ausfüllen Zucker und Zimmt darüber. Man kaufe letzteren aber niemals pulverisirt, indem derselbe, wie schon bemerkt, häufig starken Verfälschungen unterworfen ist.

2. **Getrocknete Zwetschen zu kochen.** (Ein Festessen.) Man reibe dieselben mit heißem Wasser zwischen den Händen, wechsele das schmutzige Wasser mit reinem, wasche sie auf diese Weise noch einmal, stelle sie dann in einem eisernen Topfe mit kaltem Wasser auf's Feuer und lasse sie offen etwa 10 Minuten kochen. Dann thue man sie mit einem Schaumlöffel in ein irdenes Kochgeschirr, bedecke sie mit Wasser und lasse sie zugedeckt langsam weich werden. Sind die Zwetschen schwach getrocknet, so bedürfen sie zum Kochen weniger Wasser, übrigens muß die Brühe reichlich sein; um sie etwas zu binden, ist ein Theelöffel Kartoffelmehl oder Stärke, mit etwas Wasser angerührt und durchgekocht, hinreichend. Das Abkochen benimmt den Zwetschen nicht nur größtentheils das Saure, sondern auch einen vorhandenen Rauchgeschmack und macht sie überhaupt wohlschmeckender. Sie können mit jedem Backobst untermischt werden.

3. **Frische, süße Aepfel zu kochen.** In Gegenden, wo Ueberfluß an Obst ist, bekommen die Dienstboten häufig gekochte, süße Aepfel neben einer sättigenden Suppe oder einer Schüssel Kartoffeln. Die Aepfel werden vorab rein gewaschen; sind sie klein, so wird nur der Stiel und die Blume ausgestochen; größere werden kreuzweise durchgeschnitten und das Kerngehäuse entfernt. Dann werden die Aepfel mit wenigem Wasser, einem Stückchen Fett, Anissamen und etwas Essig fest zugedeckt und langsam ganz weich gekocht. Der Essig bewirkt neben einem etwas säuerlichen Geschmack ein schnelleres Weichwerden. Die Brühe muß ziemlich kurz und ganz gebunden sein.

4. **Aepfelbrei.** (Ein Abendessen nach übriggebliebenem Gemüse passend.) Sind die süßen Aepfel nach vorstehender Vorschrift ganz weich gekocht, so wird süße abgerahmte Milch mit Mehl angerührt und hinzugethan, unter stetem Rühren gut durchgekocht und etwas Salz hinzugefügt. Nach Belieben kann auch Schwarzbrod hinzugefügt werden.

5. **Stockfisch.** Man rechnet vom Stockfisch im trocknen Zustande für Dienstboten auf 3 Personen 1 Pfund (½ Kilogr.). Soll derselbe am Freitage gebraucht werden, so lege man ihn spätestens Dienstag Morgen ein. Vor dem Einlegen bedecke man ihn eine halbe Stunde mit Wasser, klopfe ihn mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht zu stark, nach und nach aber derber und zwar so lange, bis er locker geworden ist, doch darf er nicht zerfetzt werden. Dann haue man denselben in 3—4 gleiche Stücke. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Letztere ist indessen vorzuziehen, da sie nicht nur wohlfeiler ist, sondern auch weniger leicht einen unangenehmen Geschmack zurückläßt. Zu jedem Pfunde Stockfisch sind 2 Loth (3⅓ Neuloth) kleingestoßene Soda ein richtiges Verhältniß. Man lege die Stücke in einem Steintopfe aufeinander, streue die Soda darüber hin, bedecke sie reichlich mit weichem Wasser und stelle den Topf bis Donnerstag Morgen, also 2 Tage und 2 Nächte, an einen ganz kalten Ort; anderenfalls würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drücke man die Stücke aus, entferne die Schuppen von der Haut, ebenso inwendig alles Unreine, schneide die Flossen weg, spüle den Fisch ab und lege ihn in frisches, weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen 3 Mal geschehen, wobei das Ausdrücken nicht versäumt werden darf.

Soll der Stockfisch zubereitet werden, so lege man die Stücke aufeinander, am besten in einem Tuch und bringe sie 3 Stunden vor Essenszeit in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem, weichem Wasser auf's Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen. Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue feingeriebenes Salz lagenweis darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.

Zu 1 Pfund (½ Kilogr.) Stockfisch, im trockenen Zustande gerechnet, gehört zum Ueberstreuen ein nicht völliges Loth Salz. Wünscht man denselben im Wasser zu salzen, so wird, nachdem ein Theil des Stockfischwassers entfernt worden ist, so viel Salz als nöthig ist, eine Viertelstunde vor dem Anrichten hinein gethan. Die Sauce ist bei den

Saucen bemerkt. Was vom Stockfisch übrig bleibt, kann in zurückbehaltener Brühe aufgewärmt werden.

6. **Roggenbrei.** (Ein Abendessen, nach übriggebliebenem Gemüse passend.) Es wird Wasser und Salz zum Kochen gebracht, so viel fein gemahlenes Roggenmehl hineingestreut, daß es ein dicklicher Brei werde. Derselbe wird unter stetem Rühren zum wenigsten eine halbe Stunde gekocht, ausgefüllt und im Sommer mit kalter, im Winter mit kochender Milch gegessen.

7. **Hafergrützbrei.** (Ein Morgenessen, vor Kaffee und Butterbrod zu geben.) Man lasse Wasser mit Nierenfett und Salz kochen, streue feine Hafergrütze (welche schneller weich kocht als Haferkerne) hinein und rühre, bis der Brei recht gahr und dicklich geworden ist. Man merke sich hierbei ein Maaß von Wasser, Grütze und Fett.

8. **Dickemilch (Käsemilch) zu rühren.** (Statt Butter auf's Brod zu streichen.) Um diese recht fein und bindend zu machen, rühre man sie tüchtig mit etwas Salz, bevor Milch dazu kommt, gieße dann, während man stets rührt, nach und nach so viel frische Milch hinzu, als nöthig ist; ein Zusatz von Kümmel wird ganz angenehm sein. Man kann sich denselben sehr gut selbst ziehen.

9. **Eierbrei.** (Zur Ersparniß der Butter auf's Brod zu streichen.) Es wird ein Stückchen Fett in einer Pfanne heiß gemacht, Mehl, Eier und etwas Salz mit fetter Milch angerührt, hineingeschüttet und strichweise gerührt, bis es zu einem lockeren, dicklichen Brei geworden ist. Man mache sich hierbei ein passendes Maaß.

10. **Apfelmuß.** (Sogenannte Apfelbutter, zur Ersparniß der Butter auf's Brod zu streichen.) Apfelmuß ist selbstredend nur in obstreichen Gegenden anwendbar. Es werden dazu mürb gewordene, nicht sehr saure Aepfel genommen, diese in vier Theile geschnitten, die Kerngehäuse entfernt, gewaschen und mit einigen Körnchen Salz, fest zugedeckt, langsam weich gekocht. Wasser kommt nicht hinzu, indem sich das nöthige beim Waschen anhängt. Sind die Aepfel ganz weich, so werden sie fein gestampft, wobei, wenn das Muß wässerig sein sollte, so wie beim Zwetschenmuß etwas Kartoffelmehl hinzugefügt wird. Man bewahre es in einem Steintopf im Keller; es erhält sich stark drei Tage, weshalb bei der zu kochenden Portion hierauf Rücksicht genommen werden muß.

11. **Zwetschenmuß.** (Sogenannte Zwetschenbutter, zur Ersparniß der Butter und zum sofortigen Gebrauch.) Frische, reife Zwetschen werden mit Wasser tüchtig zwischen den Händen gerieben und nochmals gewaschen, weil sonst leicht Krankheiten nach dem Genuß des Zwetschenmußes entstehen können. Nachdem die Steine herausgeschnitten, werden

die Zwetschen ohne Wasser mit einer Prise Gewürznägelchen, fest zugedeckt, langsam ganz weich gekocht, zerrührt und mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl durchgerührt, so daß die Brühe sich stark bindet. Dasselbe wird in einem steinernen Topfe im Keller aufbewahrt; es erhält sich nicht länger als drei Tage.

I. Einige Getränke.

1. **Kaffee.** Man nehme nach Gutdünken und Ortsgebrauch 2 bis 3 Theile Surrogat zu einem Theile gut gebrannten und fein gemahlenen Kaffee's, mische beides ganz gehörig und thue es in eine schließende Blechtrommel nebst einem Mäßchen oder kleinem Löffel. In einem offenen Topfe aufbewahrt, geht die Kraft des Kaffee's verloren. Beim Gebrauch mache man durch Umspülen von kochendem Wasser den Kaffeekessel oder die Kanne so heiß als möglich, thue dann den Kaffee hinein, schütte die nöthige Quantität brausend kochenden Wassers hinzu und stelle ihn einige Minuten auf eine heiße Platte zum Ziehen. Den Kaffee in eine kalte Kanne zu thun, kaum kochendes Wasser darauf zu gießen und die Milch roh anzuwenden, gibt ein äußerst schlechtes Getränk. Der Kaffee darf weder zu schwach, noch zu stark gemacht werden, indem derselbe in ersterem Falle einen faden Geschmack erhält, in letzterem aber zu viel Milch erfordert.

Die Milch werde in einem irdenen Topfe, auf der Platte stehend, gekocht; in einem eisernen Topfe magert die Milch. Da bei einem starken Personal das Beistellen derselben entweder einen zu starken Verbrauch herbeiführen, oder bei einem zugemessenen Theil Mancher zu kurz kommen würde, so gieße man die Milch in den Kaffeekessel, wodurch dann für jeden gleichmäßig gesorgt ist.

2. **Ein Thee-Getränk.** Damit die Arbeiter bei großer Hitze nicht durch einen kalten Trunk ihre Gesundheit einbüßen, werde dafür gesorgt, daß sie ein nicht kaltes Getränk mit zur Arbeit nehmen, wozu folgendes geeignet ist. Es wird ein Theekessel oder Krug heiß ausgespült, etwas gewöhnlicher Congo-Thee und eine kleine Prise geriebener Safran hinein gethan, kochendes Wasser darauf gegossen und abgelassene, süße, ungekochte Milch nach Gutdünken hinzugefügt.

3. **Noch ein Getränk bei starker Hitze.** Man vermische kaltes Wasser mit so viel Bieressig, daß es einen etwas säuerlichen Geschmack erhält und mache es mit kochendem Wasser milchwarm.

Der Viehstand.

Das Rindvieh.

1. Stallung und Streu. Ein zweckmäßig eingerichteter Stall hat auf den Gesundheitszustand des Rindviehes, also auch auf den Milchertrag großen Einfluß. Von Sachverständigen wird für jedes ausgewachsene Thier ein Raum von 4—5 Fuß (1¼—1½ Meter) Breite und 8—10 Fuß (2½—3 Meter) Länge für nothwendig erachtet. Der Gang hinter dem Vieh soll 4—5 Fuß (1¼—1½ Meter) breit und der Stand von vorn bis hinten 9—10 Zoll (23—26 Centimeter) abschüssig sein, die Gosse auf 18 Fuß (5½ Meter) Länge 6 Zoll (16 Centimeter) Fall haben und die Krippe (Trog), vom Boden gerechnet, 2 Fuß (⅝ Meter) hoch sein. Hinsichtlich der Feuersgefahr ist es von großem Werth, an den Viehställen statt einer Thüre zwei derselben wo möglich nach verschiedenen Seiten anlegen zu lassen, die sich nach außen öffnen, um zur Zeit der Gefahr das Vieh leichter hinaustreiben zu können. Die sich nach inwendig öffnenden Thüren werden in unglücklichen Fällen von dem geängstigten Vieh zugedrückt, wobei eine schnelle Rettung oftmals unmöglich ist. Die doppelten Kosten einer Stallthür sind eine geringe Ausgabe gegen den Werth, welcher durch das Verbrennen eines einzigen Stückes Vieh verloren geht. Im Uebrigen soll der Stall geräumig, luftig und so eingerichtet sein, daß man, um die Dünste zu entfernen und ohne das Vieh dem Zuge auszusetzen, ihn gehörig lüften und von allen Seiten bequem zum Vieh gelangen könne. Hinsichtlich der Reinlichkeit ist es nothwendig, nicht nur die Krippen rein zu halten, sondern auch die Wände durch wöchentliches Abkehren der Spinngewebe zu reinigen. Auch ist es zweckmäßig, alle 3 Jahre den Stall weißen zu lassen, was theils zum Erhalten der Wände, theils aber auch zum Entfernen der Insekten dient, welche sich in alten Kalkwänden gern aufhalten und eine wahre Qual der

Thiere sind. Der Stall muß jeden Morgen und Abend etwas gestreut werden. Die Streu, sei es Stroh, Laub, Haidekraut, abgenutzte Gerberlohe oder Hobelspäne, richtet sich nach den Erzeugnissen der Gegend und nach der Größe der Wirthschaft. Stroh liefert den besten und in seiner Wirkung den nachhaltigsten Dünger. Es ist dabei zu bemerken, daß zum Streuen im Durchschneiden des Strohes ein wesentlicher Vortheil für den Dünger liegt und dadurch eine viel geringere Quantität Streu erforderlich ist.

Wo aber, nebenbei bemerkt, in einer kleinen Wirthschaft ein Stückchen Land alljährlich mit Roggen besäet wird, wie es mitunter vorkommt, da lehrt die Erfahrung, daß der Strohdünger ohne Untermischung von anderer Streu ungünstig auf den Ertrag wirkt. Sehr zweckmäßig und sogar nothwendig ist da die Anwendung der Plaggen (abgestochener Rasen) oder Erde, indem solches abwechselnd mit dem Dünger in Lagen übereinander geschichtet, bei nassem und kaltem Boden mit Kalk durchsetzt und zur Zeit des Düngens über das Land gefahren wird, wodurch man ein neues Erdreich für ein solches Roggenland gewinnt. Uebrigens kann bei der kleinsten Wirthschaft in der Fruchtfolge zwischen Roggen und Kartoffeln gewechselt werden. Stroh zum Streuen ist jedoch, so vortheilhaft die Anwendung desselben in Landwirthschaften ist, wenn es gekauft werden muß, eine kostspielige Sache. Wo man die Ausgabe zu berücksichtigen hat, können solche, denen Waldung zu Gebote steht, auch durch Laub ihren Zweck erfüllen und ist solcher verwesetер Laubdünger ein sehr guter und wirksamer, obgleich seine Kräfte mehr augenblicklich als nachhaltig wirken. Haltbarer aber wird derselbe dadurch, daß abwechselnd einmal mit Stroh, das andere Mal mit Laub gestreut wird. Ebenso kann abgenutzte Gerberlohe, die als Abfall fast unentgeltlich zu haben ist, abwechselnd mit Stroh zur Streu angewandt werden. Zugleich soll die Ausdünstung der Lohe höchst zuträglich auf den Gesundheitszustand des Rindviehes wirken. Man hat sogar in Erfahrung gebracht, daß da, wo mit derselben

gestreut wurde, die Thiere von der Klauenseuche gänzlich verschont geblieben sind, während rings umher alles Rindvieh von dieser schlimmen Krankheit ergriffen wurde. Auch hatte die Anwendung des Lohdüngers in den Jahren, als die Kartoffelfäule fast überall Mißernte zur Folge hatte, eine auffallende Wirkung, indem man sich bei derselben einer guten Ernte völlig gesunder Kartoffeln erfreute. Man hatte jedoch nicht Lohe allein, sondern abwechselnd Lohe und Stroh zum Streuen gebraucht und zwar Morgens mit ersterer und Abends des wärmern Lagers halber, mit Stroh gestreut.

Was das Reinigen des Stalles betrifft, so muß derselbe wöchentlich einmal vom Dünger befreit werden. Das tägliche Hinwegschaffen des Düngers, wie es in einigen Gegenden als Neuerung geschieht, wird von praktischen, sachverständigen Männern verworfen, weil dadurch die Thiere ein weiches, warmes Lager entbehren und der Dünger mehr im rohen Zustande bleibt.

In Beziehung auf das Gedeihen des Rindviehes muß dasselbe jeden Morgen mit dem Striegel gereinigt und mit einer Hand voll Stroh abgerieben werden, wodurch die Haut rein und glänzend erhalten und die Gesundheit der Thiere gefördert wird. Endlich wird beim Stall noch auf die Anschaffung eines unentbehrlichen Gegenstandes aufmerksam gemacht, nämlich auf eine hellbrennende Stalllaterne, damit in Fällen, wo dem Vieh zur Nachtzeit Hülfe geleistet werden muß, Licht zur Hand sei. Es ist gut, an einer passenden Stelle in der Mitte des Stalles einen Nagel zum Aufhängen derselben anzubringen.

2. Die Stallfütterung. Wird bei der Stallfütterung gehörig dafür gesorgt, daß das Milchvieh zu jeder Jahreszeit geeignetes und hinreichendes Futter erhält und wird solches überhaupt gut gehalten, so liegt nach den Erfahrungen praktischer und aufmerksamer Oeconomen in der Stallfütterung der höchste Ertrag, welcher theils aus der Gewinnung einer größeren Menge Dünger, theils aus der gleichmäßigen Fütterung hervorgeht, die

auf kahlen Weiden, wo die Thiere durch Hitze und Insekten geplagt werden, gänzlich mangelt. Ein Anderes ist es, wenn das Vieh eine gute Weide erhält, wo zugleich für Schatten und hinlänglich für Wasser gesorgt ist.

3. Die Grünfütterung. Um einen reichlichen Milchertrag zu erzielen und das Vieh in einem guten Zustande zu erhalten, ist es eine Hauptsache, hinreichend für geeignete Futterkräuter, so wie auch für gute Knollengewächse zum Winterfutter zu sorgen. Damit man im Frühjahr zeitig grünes Futter habe, säe man 8—14 Tage vor Michaelis auf leer gewordenes Land, sei es Kartoffel-, Flachs- oder Erbsenland, Futterroggen und mache davon im Laufe des Octobers eine zweite Aussaat. Auf einen halben Morgen (circa 12½ Ar), dessen Ertrag für 2 Kühe hinreichend ist, rechnet man, wenn vor Michaelis gesäet wird, 45—50 Pfund (22½—25 Kilogr.) zur Aussaat, später sind 6 Pfund (3 Kilogr.) mehr erforderlich; auch muß bei späterem Säen gut gedüngt werden. Der erste Roggen kann in der Regel schon anfangs Mai gemähet und wenn derselbe zu Ende ist, mit der zweiten Saat zu füttern angefangen werden. Nach dem Roggen können Vietsbohnen, Gerste, Rapps und Futterwicken, auch noch Kartoffeln, nach der zweiten Aussaat Weißkohl (Kappus), brauner Kohl zum Viehfutter, Steck- und Runkelrüben, bei leichterm Boden auch Buchweizen gezogen werden. Ferner säe man im Frühjahr, sobald die Witterung es erlaubt, auf Land, welches im Herbst mit Roggen für Brodkorn bestellt wurde, auf einen halben Morgen (circa 12½ Ar) 5 Pfund (2½ Kilogr.) rothen Klee und darnach ½ Pfund (¼ Kilogr.) Steinklee, besser ist ½ Pfund Thimothee-Gras, weil dadurch dem Klee das Blähende benommen und der Ertrag reichlicher wird. Nach dem Abmähen des Klee's im zweiten Jahre wird das Land bearbeitet und im Frühjahr zeitig mit Futterkräutern bestellt, wozu die feine Wicke mit Hafer untersäet, sich besonders eignet. Nach dieser Ernte wird das Land bearbeitet, gedüngt und mit Rübsamen bestellt,

wozu $1/2$ Pfund ($1/4$ Kilogr.) gehört. Auf leichtem Boden wird im Herbst nach abgeerntetem Roggen Spörgel gesäet, der ein ganz ausgezeichnetes Herbstfutter liefert.

4. Das Winterfutter. Als Winterfutter werde neben Stroh und Heu für einen reichlichen Vorrath von weißen Rüben, Steck- und Runkelrüben oder auch bei geeignetem Boden für Wurzeln (Möhren) gesorgt, damit es, so lange bis hinreichendes Grünfutter zu haben ist, nicht daran mangele. Bekanntlich wird in neuerer Zeit die Riesensteckrübe und die Altringhamer-Mohrrübe gezogen, welche ihres größeren Ertrags wegen sich neben dem Küchengebrauch besonders zum Viehfutter eignen. Das Aufbewahren der Knollengewächse ist im Abschnitt: „Gemüsekeller“, zu finden.

Auch ist das Einsäuern des Grünfutters zum Winterbedarf empfehlenswerth, es mehrt nicht nur den Vorrath, sondern wirkt auch zugleich wohlthätig auf die Verdauung der Thiere, wird gern von ihnen verzehrt und wirkt ergiebig auf den Milchertrag. Hierzu kann Alles, was an Grünfutter zu erübrigen ist, als: Klee, Rüben und Rübenmuß, Blätter des braunen Futterkohls, Abfall von weißem Kohl beim Einmachen, junge Disteln und Nesseln, kurz alle Pflanzen, welche sich zum Füttern eignen, benutzt werden. Zu dem Zweck dienen sowohl tiefe, viereckige Behälter von Stein, als auch dichte Tonnen. Das Futter wird etwas gröber als Häckerling geschnitten, der Behälter mit Viehsalz bestreut, das Genannte hineingestampft, schichtweise mit Salz durchstreut und etwas Wasser darauf gegossen. Das Einmachen kann nach und nach geschehen, doch muß das Faß jedesmal mit einem Einleger bedeckt und mit Steinen so viel beschwert werden, daß die Brühe über dem Futter steht.

Ein vorzüglich gutes und zugleich nichts kostendes Viehfutter für die Kühe liefert auch die wilde Kastanie, Roßkastanie genannt, und kann diese zum Anbau nicht genug empfohlen werden. Die reif gewordenen Kastanien werden gesammelt, an einem luftigen

Orte auseinander gebreitet und um das Schimmeln zu verhüten, anfangs wöchentlich einigemal umgeschaufelt. Im Winter; wo sie trocken geworden sind, wird jedesmal ein bestimmtes Maaß — man kann für 4—5 Kühe ¼ Scheffel (14 Liter) rechnen — Tag und Nacht oder wo nöthig länger, mit Wasser bedeckt. Dann werden sie mit der Schale gröblich, etwa wie dicke Erbsen zerstoßen und mit reichlich Wasser, etwa für jede Kuh 1—1½ Eimer gerechnet, als Brühfutter Morgens gegeben. Solcher Trank wird indeß nicht täglich angewandt, sondern etwa alle 3 Tage, wobei das Vieh vortrefflich gedeiht, die Milch an Ertrag und Fettigkeit gewinnt und die Butter eine gute Farbe erhält.

5. Bemerkungen über verschiedenes Winterfutter in Beziehung auf den Milch- und Buttertrag. Gerstenstroh in zu reichlichem Maaße gefüttert, bewirkt starke Milch und Butter, auch entsteht letztere sehr schwer. Es ist daher besser, solches in geringerem Maaße mit anderem Stroh zu vermischen.

Eine Fütterung von Herbstrüben hat nach langjährigen Erfahrungen den größten Einfluß auf die Fettigkeit der Milch, doch theilt sich der starke Geschmack mancher Rüben, welcher von der Beschaffenheit des Bodens, auch wol von der Witterung abhängt, der Milch, also auch der Butter mit.

Steckrüben (Unterkohlrabi) bewirken dem nächstfolgend die sahnenreichste und zugleich eine sehr wohlschmeckende Milch; Mohrrüben eine Milch von gleicher Qualität.

Runkelrüben wirken mehr als vorstehende Gewächse auf die Ergiebigkeit der Milch, dieselbe ist aber weniger fett.

Branntweinspülicht liefert den höchsten Milchertrag, doch ist die Milch bekanntlich vom geringsten Buttergehalt.

Wenn nun hiernach auch das eine Fütterungsmittel Vorzüge vor dem andern hat, so ist es doch nothwendig, auch die übrigen in reichlichem Maaße zu ziehen, damit man gehörig damit abwechseln könne. Da die weißen Rüben aber sich am wenigsten

halten, so ist es besser, sie vorab zu gebrauchen. In einzelnen Jahren erhalten sich auch die Steckrüben nicht lange und neigen schon früh zur Fäulniß. In solchen Fällen ist zu rathen, dieselben zunächst folgen zu lassen und die Runkelrüben bis zuletzt aufzubewahren. Was von bemerktem Futter, so wie auch von Heu und Stroh für jedes Vieh erforderlich ist, kann im Allgemeinen nicht genau angegeben werden, da das Rindvieh in den verschiedenen Gegenden von gar verschiedener Größe ist, also ein Thier mehr bedarf als das andere und die Fütterung überhaupt von der Gegend und der Wirthschaftsweise abhängt. Doch ist hier eine Angabe mitgetheilt, welche von einem praktischen Oeconomen aus Westfalen, der seine Wirthschaft mit Vortheil betreibt, alljährlich in Anwendung gebracht wird und wenigstens als Anhalt dienen kann.

6. Jährlicher Unterhalt einer Kuh mittlerer Größe, bei Stallfütterung. In Beziehung auf vorstehende Bemerkung. Stroh zur Streu 8 Pfund (4 Kilogr.) täglich, annähernd 3000 Pfund (1500 Kilogr.). Angenommen, daß zur Fütterung $^2/_3$ Stroh und $^1/_3$ Heu verwandt wird, würde man für 6 Monate täglich 8—10 Pfund (4—5 Kilogr.) Heu und 18—20 Pfund (9—10 Kilogr.) Stroh (am besten ist Haferstroh) gebrauchen. Demnach wäre auf 1600 Pfund (800 Kilogr.) Heu und 3200 Pfund (1600 Kilogr.) Stroh zu rechnen.

An Grünfutter ist ein preußischer Morgen (circa 25 Ar) Klee mit Inbegriff des zu trocknenden Klees für Milchkühe, oder ein halber Morgen (circa $12^1/_2$ Ar) Klee und ein halber Morgen Wicken mit Hafer untersäet, nothwendig. Die Hälfte von letzterm wird 14 Tage später gesäet. Auf einen Morgen Klee gehören 7 Pfund ($3^1/_2$ Kilogr.) Kleesamen und 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Thimotheegrassamen. Nachdem der Klee in die Erde gebracht, wird letzterer Samen übergesäet. Zu einem Sechzig ($7^1/_2$ Sechzig = 1 Morgen, circa 25 Ar) Wicken und Hafer gehören 3 Becher oder $^3/_{16}$ Scheffel oder 10 Liter.

7. Von der Winterfütterung des Rindviehes. Durch eine regelmäßige, geordnete Fütterung und eine gute, sanfte Behandlung der Thiere, kann viel Futter erspart und das Vieh neben dem gewünschten Ertrage in gutem Zustande erhalten werden. Unordentliches Füttern bringt den Thieren kein Gedeihen und es wird dabei nutzlos viel verschleudert und unter die Füße getreten. Ein gutes, sorgsames Viehmädchen oder einen derartigen Viehknecht halte man besonders werth und sehe dabei nicht auf einige Thaler Lohn, da sie der Herrschaft für das Dreifache nutzbringend sind, während im entgegengesetzten Falle durch schlechte Behandlung des Viehes die größten Nachtheile entstehen. Glaubt man indessen das Vieh auch gut versorgt zu haben, so übergebe man den Dienstboten die Besorgung desselben doch nicht unbedingt, sondern suche bei Unkunde sich mehr und mehr damit bekannt zu machen und habe wie überall, so auch hier ein wachsames Auge. Niemals sollte man Abends zur Ruhe gehen, ohne einen aufmerksamen Blick auf das Vieh geworfen zu haben.

Da die Fütterung im Allgemeinen von der Gegend und dem Boden, der sie erzeugt, abhängt, so sind hier einige Fütterungsarten aus verschiedenen Gegenden mitgetheilt, damit eine Hausfrau, wenn ihr die Sorge für eine oder zwei Kühe obliegt, nach Gutdünken dies oder jenes daraus entnehmen könne.

Erste Fütterungsart. (Entnommen aus einer kleinen, praktischen und einträglichen Wirthschaft in der Gegend von Minden.) Was sich an verschiedenem Stroh darbietet, sei es Roggen-, Weizen-, Hafer-, Wicken- oder Gerstenstroh, wird durcheinander mit oder ohne Heu zu Häckerling geschnitten, wobei letzteres, wie schon erwähnt, in geringerem Maaße verwandt werde. Morgens 6 Uhr wird angefangen von dem Häckerling, welcher abwechselnd mit klein gestoßenen Rüben, Steckrüben, Mohrrüben oder Runkelrüben vermengt worden, eine kleine Portion zu geben, wobei gemolken wird. Man kann auf jedes Stück Milchvieh eine gewöhnliche Handschaufel solcher Gewächse rechnen, bei einer größeren Anzahl ist es indessen zu rathen, etwas sparsamer damit

zu verfahren. Auf das Futter wird etwas Wasser gegossen und solches stets in kleinen Portionen 3 Stunden lang so gegeben, daß das Fressen nicht unterbrochen wird. In Zwischenzeit dieser 3 Stunden erhält jede Kuh in zwei Gaben 1—1½ Eimer Brühfutter; hierzu wird lauwarmes Wasser und eingesäuertes Grünfutter oder etwas Küchenabfall mit Schrot oder Grand vermengt. In Haushaltungen, wo man keine Schweine zieht oder solche erst vor dem Mästen ankauft, werden den Sommer hindurch Kartoffelschalen und alle Küchenabfälle von Gemüse zum Brühfutter benutzt. Sollten die Knollengewächse nicht vor dem Reinigen gewaschen worden sein, was sich indessen in einem ordentlichen Haushalt nicht annehmen läßt, so muß der Abfall vorher vom Schmutz gereinigt werden. Ferner wird das Wasser von abgekochtem Gemüse und Kartoffeln, welches besonders des Salzes wegen erwünscht ist, Schüsselwasser, auch Molken und was an dicker, saurer Milch nicht zum Essen oder zur Bereitung von Käse gebraucht wird, dazu benutzt und dies Alles mit Schrot oder Weizenkleie, welche vorher mit kochendem Wasser übergossen worden, vermengt. Beim Ankauf von letzteren sehe man darauf, daß sie viele Mehltheile enthalten, was sich leicht beurtheilen läßt, wenn man mit der Hand hineingreift. Am besten sind die Kleie aus einer Dampfmühle, wo sie gewöhnlich nicht so stark ausgebeutelt werden.

Mittags gebe man, wenn kein Heu zwischen den bemerkten Häckerling geschnitten ist, ohne weiteres Heu, sonst Bundstroh. Darnach wird wieder ein Eimer Spülicht oder lauwarmes Wasser und einiges Futter wie Morgens gereicht. Gegen 6 Uhr fängt die Abendfütterung an und wird damit ebenso wie am Morgen verfahren. Um 9 Uhr, wo diese beendet ist, wird zuletzt Bundstroh in die Krippe gethan und damit die Fütterung für den Tag beschlossen. Hierbei ist es nothwendig, daß jeden Morgen und Nachmittag die Krippen mit einem Strohwisch gereinigt werden. Erstens wird dadurch viel Futter erspart, was andernfalls durch Beimischung der alten Reste, welche schon von dem Athem

des Viehes erwärmt worden, unangenehm zu fressen ist und deshalb zum Theil von den Thieren herausgeworfen und unter die Füße getreten wird. Zweitens wird so eine regelmäßige Freßlust unterhalten, welche dadurch unterstützt werden kann, daß von Zeit zu Zeit etwas Viehsalz mit dem Brühfutter vermischt wird, was ganz besonders im Frühjahr zu empfehlen ist. Man kann für jedes Thier etwa 8 Tage lang täglich eine große Hand voll anwenden.

Zweite Fütterungsart. (Aus der Nähe von Bremen.) Morgens 6 Uhr wird geschnittenes Stroh vorgelegt und dabei gemolken. Es folgt dann eine reichliche Portion Heu. Alsdann werden die Krippen gereinigt und für jede Kuh 2 Eimer klares Wasser hineingegossen. Zu dem Rest Wasser, was die Kühe nicht saufen, wird das Brühfutter gefügt, welches aus Häckerling, Kleienwasser oder zerstoßenen Kastanien besteht, wozu abwechselnd klein gestoßene, weiße Rüben, Runkelrüben, Mohrrüben und Steckrüben gemengt werden. Für jedes Thier wird entweder eine Handschaufel voll Kleie mit kochendem Wasser übergossen oder eben so viel Kastanien oder 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Futtermehl gerechnet, welches aus gemahlenen Pferdebohnen oder Futtererbsen oder Gerste oder Roggen besteht. Es ist zweckmäßig, erstere mit Gerste, so wie auch Futtererbsen mit Roggen oder Hafer vermengt, mahlen zu lassen, selbstredend wendet man da, wo dergleichen nicht selbst gezogen wird, das wohlfeilste Futter an.

Nach solchem Brühfutter wird Vormittags bei einer Pause von 3 Stunden nichts mehr gegeben. Mittags während des Melkens wird abwechselnd Erbsen-, Rapps- oder Bundstroh vorgelegt, welches die Thiere mit erneuerter Freßlust verzehren und darnach gern einen frischen Trunk zu sich nehmen. Nach einer Pause von 3 Stunden erhalten sie eine tüchtige Portion Heu; dann wird die Krippe gereinigt und reichlich Wasser hineingegossen. Gegen 7 Uhr wird wieder eine Sorte des genannten Strohs gegeben und dabei gemolken. Zur Nacht bekommen sie geschnittenes Roggenstroh, welches bis zum nächsten Morgen ver-

zehrt ist, wo dann die Fütterung wieder von Neuem beginnt. Hinsichtlich der Anwendung von Viehsalz wird auf die erste Fütterungsart hingewiesen.

Dritte Fütterungsart. (Von dem in Nr. 5 erwähnten Landwirth aus Westfalen.) Morgens 5 Uhr erhält jede Kuh 2 Eimer Brühfutter, bestehend aus $^2/_3$ Strohhäckerling und Kaff (Spreu) und $^1/_3$ klein geschnittenem Heu, welches Tages vorher kurze Zeit gekocht oder gedämpft wurde. Was man an weißen Rüben, Steckrüben, Mohrrüben und Runkelrüben hat, wird, indem man damit wechselt, klein gestoßen und roh durchgemengt. Man kann für jedes Thier 1 Runkelrübe, 1—2 Mohrrüben oder 1 große Steckrübe oder 6 weiße Rüben annehmen. Für die Milchkühe kaufe man im Winter in einer Dampfmühle Grand, wovon das Pfund durchschnittlich für 1 Sgr. zu haben ist, und rechne für jede Kuh täglich 2 Pfund (1 Kilogr.). Das Mehl wird gekocht und unter das Brühfutter gerührt. Will man für milchgebende Kühe Oelkuchen anwenden, so kann man für jede $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) rechnen, wodurch mehr Milch erzeugt und ein besserer Dünger gewonnen wird; eine zu starke Fütterung, besonders von Rappskuchen, verursacht der Milch einen Beigeschmack. Die Oelkuchen werden in kochendem Wasser eingeweicht und in die Krippe auf's Brühfutter gegossen. Solch Brühfutter, welches auch mit eingesäuertem Grünfutter vermengt werden kann, erhalten die Kühe Morgens, Mittags und Abends 7 Uhr. Damit es zur Zeit nicht fehle, muß jedesmal Morgens 9 Uhr und Nachmittags 5 Uhr für das Kochen oder Brühen desselben gesorgt werden. Letzteres geschieht, indem die Mischung von Häckerling, Kaff und Heu mit kochendem Wasser übergossen und fest zugedeckt wird. Zwischendurch wird Stroh gefüttert und zwar Morgens 10 und Nachmittags 5 Uhr.

Beim Einfahren des Heues läßt vorbemerkter Oeconom dasselbe auf den Speicher lagenweise mit Viehsalz durchstreuen und zwar bei einem Fuder etwa 10 Pfund (5 Kilogr.), wo dann

beim Brühfutter das Salz wegbleibt. Andernfalls wird auf die Anwendung des Salzes in der ersten Fütterungsart hingewiesen.

8. Sommerfütterung. Die Sommerfütterung besteht aus Futterroggen, Klee, Gras, Wicken, Kohl, Rübenmuß, Spörgel und dergl. mehr. Im Anfang vermische man das etwas zerkleinerte Grünfutter mit Häckerling, was ganz besonders bei der ersten Fütterung des jungen Klees nothwendig ist; ein zu rascher Uebergang taugt nicht. Nach und nach kann das Strohfutter vermindert werden, bis der Klee, wenn er Knospen angesetzt hat, unvermischt gefüttert wird. Durch die Untermischung wirkt die blähende Eigenschaft des jungen Klees weniger gefährlich auf das Rindvieh ein. Ist das Futter in der Nähe zu haben, so nehme man es wo möglich dreimal Tages frisch, in anderm Falle Morgens und Abends. Dasselbe darf jedoch nicht hoch und nicht fest aufeinander gelegt werden, weil es sich leicht erhitzt. Den Trank lasse man nicht wie im Winter nach dem Futter folgen, sondern gebe ihn vorher; übrigens bedarf das Rindvieh im Sommer beim Grünfutter wenig Trank.

Morgens 5 Uhr wird zu füttern angefangen. Jede Kuh erhält zuerst ½ Eimer Wasser und darnach ein Futter vom vorigen Abend. Von Stunde zu Stunde wird ein Theil des Futters vorgelegt. Ist neben dem Klee für Wicken oder anderes Futter gesorgt, so wird damit gewechselt und solches wo möglich geschnitten, wodurch der vierte Theil gespart werden kann. Mittags und Abends wird die Krippe gereinigt und ein halber Eimer Wasser hineingegossen. Sollte man indessen Gelegenheit haben, die Kühe täglich an's Wasser zu treiben, so würde es eine Wohlthat für dieselben sein.

Ist mit der Stallfütterung Weidefütterung verbunden, so gebe man dem Vieh in heißer Jahreszeit früh Morgens beim Melken ein Futter Klee oder was es sei vom vorigen Abend und darnach die Weide. Möchte man im Herbst das Vieh auf den Klee treiben lassen, so hüte man sich, daß es nicht im Thau geschieht, weil sonst ein Aufblähen der Thiere erfolgt; besonders gefährlich ist es,

darnach saufen zu lassen. Während der heißen Stunden versorge man das Vieh im Stall mit hinreichendem Futter, so auch Mittags mit einem guten Trank von allerlei Abfällen, wozu ein Faß in der Küche stehen muß. Niemals aber darf das Vieh, nachdem es getrieben worden, im erhitzten Zustande sogleich kalt getränkt werden. Man gebe ihm alsdann vorab ein Futter und erst nach einer halben Stunde den Trank, welcher bei einer kleinen Anzahl von Kühen im Eimer gereicht werden kann. Es wird dadurch das Reinigen der Krippe für das übrige Futter erspart.

9. Behandlung einer Kuh vor dem Milchwerden. Man lasse sich nicht verleiten, wenn eine Kuh bis zum Milchwerden noch einen kleinen Milchertrag liefert, wie es mitunter vorkommt, des kleinen Vortheils wegen, einen großen damit verbundenen Nachtheil herbeizuführen. Am besten ist es, die Kuh 10 Wochen vorher statt dreimal des Tages, nur zweimal zu melken, 14 Tage später nur einmal und dann, falls noch viel Milch vorhanden wäre, durch Entziehung eines guten Brühfutters es so einzurichten, daß 6 Wochen vor dem Milchwerden der Ertrag aufhört. Auch ist die Vermischung des Trankes mit Oelkuchen zu vermeiden, weil diese zu sehr treiben. Dann geht man wieder zu der gewohnten Fütterung über. Zwar wird gewöhnlich das Melken erst vier Wochen vorher eingestellt, doch wird bei vorstehendem Verfahren der frühere Milchverlust späterhin in reichlichem Maaße ersetzt.

Die Kühe werden in Zeiten, wenn sie keine Milch mehr geben, im Allgemeinen weniger gut gehalten; werden sie aber 6 Wochen vor dem Milchwerden besser gefüttert, so hat dies nicht nur einen vortheilhaften Einfluß auf den späteren Milchertrag, sondern auch zugleich auf das Kalb. Bei Kühen aber, welche zum erstenmal milchwerden, soll man hierbei eine Ausnahme machen. Auch fördert es, ganz besonders bei letzteren, den Ertrag, wenn 4—6 Wochen vorher das Euter mit Wasser gewaschen wird, worin die Milchbecken gereinigt sind. Es erweitert solches die Milchadern und wirkt auf die stärkere Ent-

stehung der Milch. Mitunter haben die Kühe vor dem Milchwerden zu starke, ihnen Schmerz verursachende Euter; in solchen Fällen wird die Milch vorher schon ausgemolken. Sollten bei Kühen, welche zum erstenmale milchwerden, die Striche zu sehr angeschwollen und hart geworden sein, so werden sie mit zerlassener Butter gelinde eingerieben.

Zur Zeit ziehe man einen Sachverständigen hinzu. Zugleich lasse man, wenn der Dünger im Stall nach hinten zu hoch läge, denselben an solcher Stelle etwas wegräumen oder grade ziehen und dem Thier eine gute warme Streu und ein bequemes Lager geben, wobei Zug zu vermeiden ist. Auch muß zur Abendzeit für eine helle Stalllaterne gesorgt werden. Im Uebrigen ist es nöthig, die betreffende Kuh, so wie auch die etwa nebenstehenden Kühe möglichst kurz anzubinden.

10. Behandlung einer Kuh nach dem Milchwerden. Nach dem Milchwerden lasse man das Kalb mit Salz bestreuen und der Kuh zum Belecken bringen. Dann lasse man melken und mit einem Theile der ersten noch warmen Milch das Euter tüchtig reiben und kneten, welches ein Mittel ist, Geschwulst und etwaige Entzündung, wenn sie schon vorhanden wäre, zu entfernen oder sonst abzuhalten. Die übrige Milch wird gewöhnlich der Kuh zum Saufen gereicht, doch ist es besser, sie den Schweinen zu geben oder mit dem Trank zu vermischen, da die Kühe sonst leicht dazu gebracht werden, sich selbst die Milch auszusaugen. Dann koche man einen guten Trank von 5—6 Hand voll trockenen Vietsbohnenschoten, welche sehr zur Reinigung dienen, nebst zwei dicken Schnitten Roggenbrod mit Wasser sämig, wozu auch, wenn man damit versehen ist, eine Hand voll Kuhkümmel gegeben wird; zuletzt rührt man eine Tasse Rüböl (selbstredend kein gereinigtes) und zwei Eßlöffel Salz durch und gibt ihn dem Thiere lauwarm zu saufen. Wird solcher Trank der milchgebenden Kuh die ersten drei Tage gereicht, so dient es nur zum Vortheil. Der fernere Trank, welcher aus gebrühtem Erbsenstroh, Kleeheu oder Grummet besteht, wird mit 1—2 Hand voll Hafermehl oder Gerstenmehl

vermengt und der milchgebenden Kuh bis zu 3 Tagen lauwarm gegeben, was viel ergiebiger auf den spätern Milchertrag wirkt, als wenn ihr derselbe kalt gereicht wird, selbst dann, wenn sie an kaltes Tränken gewöhnt wäre. Die ersten 9 Tage muß die Kuh mäßig gefüttert werden. Grünfutter wird derselben, wenn sie solches auch schon längere Zeit erhalten hätte, anfangs entzogen und 2—3 Tage Grummet gefüttert, worauf man 6 Tage lang das Heu mit Grünfutter nach und nach stärker vermischt und darnach zum Grünfutter übergeht.

Das Melken geschehe in den ersten Tagen fünfmal und zwar sehr scharf, damit sich keine Knoten im Euter bilden und die Milch in vollem Zuge bleibt. Nach Verlauf von einigen Tagen wird viermal gemolken und wieder nach einigen Tagen wie gewöhnlich Morgens, Mittags und Abends, wobei es indessen nothwendig ist, daß solches regelmäßig zur bestimmten Zeit geschieht. Man darf der Melkerin, wenn sie sich Unordnungen darin zu Schulden kommen läßt, keine Nachsicht beweisen, muß vielmehr strenge darauf halten, daß sie sich an die festgesetzte Stunde bindet. Die Milch ist erst nach vollen drei Tagen zum Gebrauche gut; ein Beweis hiervon ist, daß sie sich vor dieser Zeit nicht kochen läßt.

11. Vom Mästen, so wie auch vom Aufziehen eines Kalbes. Ob man besser thut, das Kalb an der Mutterkuh saugen zu lassen oder ihm die bestimmte Nahrung zu reichen, darüber sind die Meinungen gar verschieden. Beides hat viel für und gegen sich. Was ersteres betrifft, so kann man sicher sein, daß die Milchgefäße — Milchadern — völlig losgezogen und also weder Knoten noch Geschwulst im Euter entstehen, denn ein Kalb versteht es meisterhaft, durch scharfes Ziehen und Stoßen die Nahrung zu entwickeln, so daß die geschickteste Melkerin es ihm darin nicht gleich thut. Hat sich dasselbe aber erst an's Saugen gewöhnt, so ist es sehr schwierig, solches späterhin, wo es eine gemischte Nahrung erhält, zum Saufen zu bringen; beabsichtigt man aber das Kalb zu mästen, so hat unbedingt das Saugen den Vorzug. Dennoch aber würde es nothwendig sein,

zur bestimmten Zeit melken zu lassen, wenn auch nur wenig Milch erzielt wird, und solche dem Kalbe zu geben.

Die Vortheile, welche aus dem Tränken hervorgehen, bestehen darin, daß das junge Thier von Anfang an gewöhnt wird, die ihm gereichte Nahrung gern zu nehmen, und daß durch spätere Beschränkung derselben das Gedeihen nicht gehindert wird. Manche lassen die Kälber zum Aufziehen stets saugen, bis sie feste Nahrung erhalten, wodurch sie zwar unvergleichlich gedeihen, doch ist es leicht zu berechnen, daß eine solche Auffütterungsart mehr zum Vergnügen als zum Vortheil gereicht.

Soll das Kalb getränkt werden, so bringe man es, nachdem dasselbe von der Mutterkuh beleckt ist, sogleich in einen andern Stall, damit letztere bald ihr Leid vergesse und ruhig werde; auch gebe man ihm einen geschützten Stall und eine gute Streu. Die nächstfolgende Milch wird für das Kalb gebraucht, sie darf indessen nicht vor demselben hingestellt werden, weil sie umgestoßen würde. Man halte daher den Eimer mit der linken Hand vor und stecke die rechte tief in die Milch, um das Kalb an dem in die Höhe gehaltenen Zeigefinger die Nahrung einsaugen zu lassen, wovon es sich nach und nach selbst abgewöhnt und solche ohne weiteres zu sich nimmt. Eine Hauptsache für das Gedeihen der Kälber besteht darin, daß ihnen die Nahrung ganz regelmäßig und milchwarm gegeben wird, auch dann, wenn sie einen gemischten Trank erhalten. Ist derselbe heißer als milchwarm, so wirkt er nachtheilig auf den Magen, wird er kälter gegeben, so entsteht gewöhnlich Durchfall.

Bietet sich bei reichlichem Milchertrage zum Verkauf der frischen Milch keine Gelegenheit dar, so ist das Mästen der Kälber in einer größeren Wirthschaft in der Regel eine vortheilhafte Sache. In dieser Beziehung ist es am besten, das Kalb an der Mutterkuh saugen zu lassen, doch muß, wenn die Nahrung nicht hinreicht, nebenbei mit Milch von anderen Kühen nachgeholfen werden. In Holland, auch in westfälischen Wirthschaften, werden bei Mastkälbern, welche besonders gut gemästet werden

sollen, zweimal täglich ein, auch wol zwei rohe Eier mit der Schale zerdrückt, in den Trank gethan, was ganz besonders zum Gedeihen der Kälber dient; doch darf man bei keiner Mast vergessen, seine Berechnung zu machen, denn die Eier stehen jetzt hoch im Preise. Manchmal ist indeß die beste Fütterung vergebens, indem das nöthige Gedeihen fehlt, wo es dann am besten ist, das Thier baldmöglichst zu verkaufen.

Eine zweite Art des Mästens ist folgende: Man streut sogleich in die erste Milch zum Saufen eine Messerspitze Weizenmehl und steigt damit 8 Tage lang, bis zu einem Eßlöffel voll, den man jedesmal der Milch hinzufügt, bis das Kalb geschlachtet wird.

Wünscht man ein Kalb zu einer Milchkuh für den eigenen Stall aufzuziehen, so sehe man auf eine vorzügliche Art und sei mit der Milch nicht zu sparsam. Je besser die Kälber gehalten werden, desto besseres Milchvieh geht daraus hervor. Um aber die Fütterung nicht zu sehr zu vertheuern, kann Verschiedenes mit der Milch vermischt werden. Die ersten 14 Tage gebe man dem Kalbe dreimal täglich hinreichend frische Milch, so lange sie noch die thierische Wärme hat, unvermischt. Dann koche man einen sämigen, nicht dicken Hafergrützbrei täglich frisch und vermische 3 Tage jedesmal die Milch mit einem großen Fülllöffel desselben, die folgenden drei Tage mit der doppelten Portion. In der vierten Woche nehme man 1 Theil frische Milch, 2 Theile Brei und 1 Theil dick gewordene Milch (keine sauere, abgelassene), und rühre letztere zuletzt durch. In der fünften Woche nehme man 1 Theil frische Milch, 2 Theile Brei und 2 Theile dicke Milch. In der sechsten, wo nur etwas frische Milch hinzugefügt wird, die dann ganz wegfällt, fängt man an, dem Kalbe gutes Heu, am besten Grummet in die Krippe zu legen; Grünfutter aber erhält es höchstens erst nach einem Vierteljahr. Man thut wohl, selbst wenn man eine gute Weide hat, das Kalb den Sommer hindurch im Stall mit einem guten Trank zu versorgen, der nach 6 Wochen aus allerlei Abfällen der Küche bestehen kann und mit

einer Hand voll Grand oder Weizenkleie mit kochendem Wasser übergossen, vermengt wird.

Eine zweite gute Fütterungsart besteht, wenn es an Milch mangelt, in einer Vermischung der Milch mit Heuwasser auf folgende Weise: Man füllt ein Gefäß mit jungem, einigemal durchgeschnittenem Heu, gießt kochendes Wasser darauf und läßt es zugedeckt einige Stunden stehen. Nachdem das Kalb 4 Tage mit purer Muttermilch getränkt ist, erhält es täglich $^3/_4$ lauwarme Milch mit $^1/_4$ Heuwasser vermischt; 4 Tage später $^2/_3$ Milch und $^1/_3$ Heuwasser; nach wieder 4 Tagen besteht der Trank aus Milch und Heuwasser zu gleichen Theilen; nach 16 Tagen aus $^1/_8$ Milch und nach 3 Wochen aus $^1/_4$ Milch, womit bis zu 6 Wochen fortgefahren wird. Das Heuwasser kann für 2 Tage vorgerichtet werden.

Die Ziege.

Lebhafte Augen und muntere Sprünge sind die Erkennungszeichen von gesunden Ziegen; beim Erkranken läßt beides nach. Ziegen, welche keine Hörner und eine weiße Farbe haben, geben weniger starke Milch als gehörnte von schwarzer Farbe. Um dieselben gesund zu erhalten und gehörigen Nutzen daraus zu ziehen, muß vor Allem für einen trocknen, reinlichen und warmen Stall (wobei die unmittelbare Nähe eines Schweinestalls zu vermeiden ist), für eine reichliche Streu von Stroh oder Laub und für eine gute, sehr regelmäßige und reinliche Fütterung gesorgt werden. Alles, was die Ziege an Futter erhält, muß nebst den Geschirren, worin es gegeben wird, sehr rein sein; denn kein Thier ist so wählerisch im Futter, so reinlich und eigen als gerade die Ziege.

Das Winterfutter besteht in gutem, recht trocknem Heu, auch Erbsen-, Wicken-, Roggen- und Weizenstroh ist ein geeignetes Futter. Früh Morgens wird zuerst gefüttert und $1^1/_2$ Stunden nachher ein Trank gegeben. Man nehme dazu lauwarmes Wasser oder Schüsselwasser vom vorigen Abend, worin aber kein unreines Waschtuch gewesen sein darf, etwas Brodabfall und eine Hand voll

Weizen- oder Roggenkleie oder Schrot von genanntem Getreide nebst Kartoffelschalen; abwechselnd können auch etwas Runkelrüben oder Wurzeln hineingeschnitten werden, was indessen nicht jede Ziege liebt. Alles aber wird rein gewaschen und roh, nicht gekocht, angewandt, auch monatlich zweimal ein Eßlöffel voll Salz durchgemischt. Solch einen Trank erhält die Ziege Morgens, Mittags und Abends zur ganz bestimmten Stunde. Damit derselbe nicht umgestoßen, auch keine Zeit zum Vorhalten verloren gehe, ist es zweckmäßig, ein kleines Handfaß, in dessen Griff sich ein Loch befindet, an einen starken Nagel in geeigneter Höhe hinzuhängen. In Zwischenzeit des Tränkens wird von dem genannten trockenen Futter in die Raufe gelegt.

Im Sommer ist der Trank derselbe wie im Winter; dahingegen wird im Sommer, statt des trocknen Futters, grünes gereicht, als Gras, Klee, Laub aller Art, z. B. Laub von Hecken und Kartoffeln, Blätter von Runkelrüben und braunem Kohl. Doch müssen vorkommende Raupen nebst ihrem Schmutz und alle Blätter, woran sich Ungeziefer befindet, sorgfältig entfernt werden. Läßt man die Ziegen hüten, so werde darauf gesehen, daß sie keine Rainfarren fressen, weil dadurch die Milch einen unangenehmen Geschmack erhält.

Die Behandlung einer milchgewordenen Ziege besteht in Folgendem: Dieselbe erhält eine gute Streu, der Stall aber darf 14 Tage vorher und 14 Tage nachher nicht gereinigt und vor Allem kein dumpfes Stroh gefüttert, noch Stroh aus einer Bettstelle gebraucht werden. Zunächst gebe man ihr 2—3 Hand voll trockene Vietsbohnenschoten oder getrocknete Melde, was beides zur Reinigung dient. Unterdeß koche man einen Brodtrank, welchen sie nach einer halben bis einer ganzen Stunde lauwarm erhält. Man nehme dazu etwa 1½ Maaß (1¾ Liter) Wasser, ½ Pfund (¼ Kilogr.) Roggenbrod, einen halben Eßlöffel schwarzen Kümmel, eben so viel Salz, einen halben Eßlöffel Rüböl und 1 Eßlöffel voll Roggenmehl. Dann legt man etwas gutes Heu vor und gibt den Trank am ersten Tage dreimal, worauf man wieder

zu dem früheren Trank zurückkehrt, doch ist es besser, in den ersten 3 Tagen weder Kartoffelschalen noch anderen Abfall dazu anzuwenden. Während dieser Zeit wird kein grünes, sondern trockenes Futter gereicht.

Die Ziege muß scharf gemolken werden; sollte das Euter aber sehr stark und steif sein, so geschehe solches zuweilen schon vor dem Milchwerden. Mit den ersten Tropfen Milch wird das Euter stark gerieben, wodurch sich vorkommende Geschwulst verliert, die übrige Milch wird der Ziege gereicht; doch nicht jede hat Neigung dazu.

Ist das Lamm zum Aufziehen bestimmt, so wird es sofort mit etwas Salz bestreut und der Mutterziege zum Belecken vorgelegt. In den ersten 6 Stunden erhält es keine Nahrung, dann bekommt es $^1/_8$ Liter lauwarme Muttermilch, nicht mehr. Mit einer solchen Portion wird das junge Lamm 14 Tage lang täglich fünfmal getränkt. Da die Ziege nur dreimal täglich gemolken wird, so muß zweimal die Milch erwärmt werden. Nach Verlauf dieser Zeit erhält das Lamm viermal am Tage seine Nahrung, doch in etwas stärkerm Maaße; besser aber zu wenig als zu viel. Nach 6 Wochen wird ihm etwas Milch abgezogen und dagegen Schüsselwasser nebst etwas Brodwasser zugesetzt, bis man dann nach und nach zu dem Trank übergeht, wie die Mutterziege ihn erhält.

Das Schwein.

1. Wahl der Schweine. Bei der Wahl der Schweine zum Mästen kommt es auf den Gebrauch an. In Haushaltungen, wo man für einen großen Dienstbotentisch zu sorgen hat und also auf dicken Speck zum Backen von Pfannkuchen, zum Ausbraten für Specksaucen u. s. w. rechnen muß, wird gewöhnlich eine große Art gewählt, wohingegen, wenn mehr auf gut gemästetes Fleisch, als Speck gesehen wird, kleinere erwünscht sind.

Die Merkmale einer guten großen Art sind folgende: Der Leib ist lang, der breite Rücken bildet von der Schulterhöhle bis zum Kreuz eine Linie, die Seiten sind lang, tief und herab-

hängend. Kopf und Füße sind im Verhältniß zum Körper möglichst klein, kurz und dünn, die Augen hell und lebhaft, die Ohren groß und herabhängend. Die Haut ist dünn — eine dickere Haut erfordert mehr Nahrungsstoff — die Borsten fein und dünn. Bei dem Allen ist es eine Hauptsache, daß die Thiere gut wachsen, gut fressen und sich gut mästen, was gewöhnlich bei Thieren mit vorstehend erwähnten Merkmalen der Fall ist.

Für kleinere Haushaltungen ist die kleinere englische Sorte mit kurzen, feinen Beinen zu empfehlen. Sie wächst schnell, besitzt eine erwünschte Freßlust, nimmt mit grobem Futter vorlieb, mästet sich in der Regel gut und rasch und bedarf weniger Futter als erstgenannte Sorte. Das Fleisch ist durchwachsen, sehr wohlschmeckend und der Speck von röthlicher Färbung. Man bringt leicht ein solches Schwein auf 130—150 Pfund (65—75 Kilogr.), doch erreicht es bei guter Mast 200—250, auch wol 300 Pfund (100, 125 bis 150 Kilogr.), wobei man dann auf dicken Speck und reichlich Fett rechnen kann.

2. Stallung und Streu. In kalter Jahreszeit bedürfen die Schweine eines warmen Stalles; es hängt die spätere Mästung sehr damit zusammen. Sehr zweckmäßig sind zwei Ställe neben einander, damit dieselben sich aus einem Stalle in den andern ergehen können und es dann so einzurichten wissen, daß sie stets ein trockenes, warmes Lager haben. Die beste Streu ist Stroh. Da sich aber manche Schweine das gefährliche Strohfressen angewöhnen, so hat man darauf zu achten und in solchen Vorkömmnissen eine andere Streu zu gebrauchen, welche unter anderem auch aus Steinkohlenasche bestehen kann. Durch das Strohfressen verstopfen sich die Eingeweide oft so sehr, daß manches Thier seinen Tod darin findet. Ein dagegen anzuwendendes Verfahren ist in „Mittel für kranke Hausthiere“ mitgetheilt.

3. Das Mutterschwein und seine Jungen. Das Mutterschwein bringt durch seine Unbeholfenheit gar häufig die jungen Ferkelchen um's Leben; auch gibt es Schweine, welche die Jungen fressen. Um sie vor dieser Neigung zu bewahren, machte

der Thierarzt Walckenhorst in Lübbecke bekannt, man solle dem Mutterschweine sogleich nach dem Werfen ½ bis 1⅔ Gramm Brechweinstein in 2 Gaben, jede in ¼ Maaß (¼ Liter) Milch aufgelöst, eingeben. Die zweite Gabe sei nur dann nöthig, wenn die erste nicht wirke. Durch den Brechweinstein soll das Thier krank gemacht und dadurch von dem Auffressen seiner Jungen abgehalten werden. Ein zweites wirksames Mittel soll darin bestehen, dieselben in lauwarm gemachtem Bier zu waschen und dieses Bier das Mutterschwein saufen zu lassen. Es ist also nothwendig, daß eine zuverlässige Person die Ferkelchen bewacht und darauf achtet, daß das Mutterschwein sich nicht darauf wirft.

Je mehr Junge das Mutterschwein geworfen hat, desto besser muß der Trank dafür eingerichtet werden. Dasselbe nährt niemals anders als alle Jungen zu gleicher Zeit; sollte nun die Anzahl größer sein als es befriedigen kann, so muß man entweder die übrigen mit lauwarmer Milch an einem warmen Ort in einem Korbe mit Heu aufzubringen suchen oder, was besser ist, sich die Mühe geben, abwechselnd Alle am Mutterschweine saugen zu lassen und bei denen, welche zurückbleiben, nachhelfen.

In der sechsten Woche werden die Ferkelchen von dem Mutterschweine entfernt. Man kocht dann geschälte Kartoffeln recht weich, rührt sie durch einen Durchschlag und vermengt sie dünn breiartig mit süßer, nicht abgelassener Milch und füttert sie damit 5 mal täglich und zwar Morgens 7 und 10 Uhr, Nachmittags 1 und 4 Uhr und Abends 7 oder 8 Uhr, doch muß jedesmal der Trog gereinigt werden. Solch einen Trank erhalten sie bis zu ¼ Jahr und bleiben während dieser Zeit im Stall. Alsdann wird angefangen, die Kartoffeln mit der Schale, weich gekocht und zerstampft, mit kleingeschnittenen Runkelrübenblättern vermengt und mit saurer Milch verdünnt, denselben 3 mal täglich, Morgens 8, Mittags 12 und Abends 8 Uhr zu geben. Auch werfe man ihnen zuweilen einige Hand voll Getreidekörner vor; frischer Roggen aber ist höchst schädlich. Nach Verlauf von 4 Wochen kann man zu nächststehender Fütterung übergehen:

Zum frischen Wachsthum der Schweine ist es eine Hauptbedingung, das Futter reinlich, hinreichend und gnnz regelmäßig zu geben und den Trog jedesmal zu reinigen. In den verschiedenen Gegenden wird verschiedenartiges Futter angewandt, z. B. wo man Wein und Obst keltert, die Träbern desselben; Abfälle aus Brauereien; in gewöhnlichen Haushaltungen gereinigte Abfälle von Gemüse und Kartoffeln, Wasser, worin dieselben abgekocht sind, vorkommende Molke, Spülicht u. dergl., was Alles in einem in der Nähe stehenden Fasse gesammelt werde. Jedoch wird aufmerksam darauf gemacht, keine Abfälle für die Schweine zu benutzen, worin sich Pfefferkörner vorfinden, indem hierdurch der Tod herbeigeführt werden kann. Sollten mehr Kartoffeln vorräthig sein als gebraucht werden, so wird täglich ein verhältnißmäßiger Theil weichgekocht und zerstampft. Dann vermengt man mit Vorstehendem das kleingestoßene grüne Futter, als: junge Nesseln, junge Disteln (welche vorzüglich füttern), Blätter von braunem oder grünem Futterkohl, schlechter Salat und was derart im Feld und Garten zu haben ist. Kann man, wenn die Kartoffeln fehlen, den Trank mit etwas Schrot oder Kleien vermischen, so dient es zum guten Gedeihen. Uebrigens darf das Futter während des Wachsens nicht gar zu nahrhaft eingerichtet werden, es ist eine Hauptsache, die Schweine den Sommer hindurch bis zum Mästen gehörig mit grünem Futter zu versorgen, was sie, wie man zu sagen pflegt, auseinander treibt. Man gebe den Trank im Sommer 3 mal täglich und zwar Morgens 6, Mittags 12 und Abends 8 Uhr. Geschieht das Füttern ganz pünktlich auf den Glockenschlag, so bleiben die Thiere bis dahin ruhig; läßt man sie aber über die Zeit hinaus warten, so werden sie ungestüm und verschlingen ihr Futter zu gierig, was dem Wachsthum und Gedeihen hinderlich ist. Das Futter werde hinreichend dünn gemacht oder sonst in Zwischenzeit, besonders während der Hitze, 2 mal täglich frisches Wasser in den Trog gegossen. Ganz vorzüglich ist es bei der Hitze, den Schweinen täglich einmal unvermischte, dicke, saure Milch zu geben. Auch ist

es von großem Werth, wenn sie wöchentlich einmal etwas Buchenasche in's Futter erhalten, welches zur Reinigung und Beförderung der Freßlust dient. Man gebe einem vierteljährigen Schweine täglich ½ Eßlöffel, steige allmählig bis zu einem ganzen und fahre damit fort, bis zur Mastzeit. Ganz besonders ist die Anwendung der Asche in den drei heißesten Monaten zu empfehlen; in Ermangelung derselben muß wöchentlich 2 mal etwas Salz mit dem Futter vermischt werden.

4. Das Mästen. So lange die Schweine noch nicht ausgewachsen sind, ist Mastfutter nicht angemessen, weshalb sie zur rechten Zeit angezogen werden müssen. Das Mästen kann zwar zu jeder Jahreszeit geschehen, doch ist weder Wärme noch zu große Kälte förderlich. Die beste Zeit ist die zwischen Michaeli und Weihnachten. Das Mastfutter richtet sich nach dem, was gezogen wird. Es besteht erstens in geschrotenem Getreide, als: Gerste, Erbsen, Futterbohnen, Wicken und türkischem Weizen, zweitens in Gewächsen, als: Kartoffeln, Futterwurzeln, Steckrüben und weißen Rüben; eine Fütterung von letzteren gibt jedoch keinen festen Speck. Wünscht man verschiedene Gewächse anzuwenden, so würde es am besten sein, neben den Kartoffeln zuerst Steckrüben zu füttern und zuletzt die Wurzeln folgen zu lassen, weil sie darnach das Uebrige nicht fressen würden. Die bestimmten Gewächse können roh kleingestoßen, die Kartoffeln aber müssen ganz weich gekocht und gestampft werden. Dann wird das Futter mit dem in Nr. 3 erwähnten Küchenabfall, saurer Milch und mit einem bestimmten Maaß Schrot, was am Ende dieses Abschnitts bemerkt ist, vermengt. Das Mastfutter muß anfangs etwas dünn und nicht mit einemmal zu nahrhaft eingerichtet werden; ein allmähliger Uebergang ist für die Mast am zuträglichsten, auch darf das Futter nicht zu warm gegeben werden. Darum ist es besser, auch weniger zeitraubend, wenn der Trank in einem Fasse für den ganzen Tag fertig gemacht wird; täglich aber muß derselbe frisch sein. Damit es Morgens keinen Aufenthalt gibt, lasse man ihn jedesmal im Lauf des Tages, wann

die Kartoffeln gekocht sind, zur bestimmten Zeit fertig machen. Das Füttern geschieht bei der Mast regelmäßig alle 3 Stunden, 6 mal im Tage, nämlich Morgens um 6 oder 9 Uhr, Mittags um 12, Nachmittags um 3 und 6, Abends um 8 oder 9 Uhr. Es wird dadurch die Freßlust ganz anders unterhalten, als wenn das Futter seltener und dabei in größeren Portionen gegeben wird. Man streue alle 14 Tage ½ Eßlöffel Spießglanz über ein Futter, was besonders günstig auf die Mast einwirkt. Auch erhält jedes Schwein Mittags nach dem Trank 2 Maaß (2¼ Liter) dicke, saure Milch.

Wird auf solche Weise das Mastfutter gut und regelmäßig gegeben und zugleich für eine warme Streu gesorgt, so kommen die Schweine rasch vorwärts, wobei man sich weit besser steht, als wenn durch Entziehung des Nöthigen, die Mast in die Länge gezogen wird. Zum Mästen der Schweine, welche sehr fett gemacht werden sollen, rechnet man in der Regel 12 Wochen, wobei sie im letzten Monat am meisten gewinnen. Eine Hausfrau, welche das Mästen vorzüglich versteht, hält folgende Angabe für geeignet:

In den ersten 14 Tagen erhält jedes Schwein täglich 3 Pfund (1½ Klgr.) Gerstenmehl, bis zu 4 Wochen 4 Pfund (2 Klgr.), bis zu 8 Wochen 6 Pfund (3 Klgr.) und wird damit fortgefahren bis zu 12 Wochen. —

5. **Eine zweite Art der Behandlung beim Aufziehen und Mästen der Schweine.** Nach langjährigen Erfahrungen einer aufmerksamen praktischen Hausfrau, welche ganz besonderes Glück mit der Schweinezucht ohne Milch hatte, darf das trächtige Schwein in den letzten Monaten, wenn der Hirt die Schweine im Walde hütet, in Zeiten, wo Buch und Eicheln fallen, nicht mit ausgetrieben werden. Es hat sich hinlänglich ergeben, daß solches Futter bei den ungeborenen Schweinchen einen lungenkranken Zustand bewirkte, welcher sich späterhin in stetem Husten zeigt, wobei die Ferkelchen selten ein Alter von 9 Monaten erreichen.

Nachdem die kleinen Schweine 3 Wochen alt geworden sind, wird nebenbei zu füttern angefangen und zwar bei Mangel an Kuhmilch mit einem dünnen Trank von Gerstenmehl oder Gerstengrütze, welche mit Wasser, Salz und schlechtem Fett recht sämig gekocht wird, im Geschmack, wie man Suppe kocht. Kann Milch damit verbunden werden, so bleibt das Fett weg, Milch hat den Vorzug. Dieses Nebenfüttern, während die Ferkelchen noch vom Mutterschwein genährt werden, muß täglich 4 mal geschehen, doch in geringem Maaße, weil durch starke Gaben die Thierchen dickbäuchig werden.

Sind dieselben 6 Wochen alt, so fängt man an, jedesmal zu dem bemerkten Trank etwas geschälte, recht weich gekochte und ganz fein gestampfte Kartoffeln durchzurühren. Das Futter muß mäßig warm, darf weder kalt, noch heiß gegeben werden, indem kaltes Futter den Schweinchen kaum die halbe Nahrung gewährt, heißes Futter aber nachtheilig auf die Gedärme wirkt.

Von dieser Zeit ab erhalten die Schweine von Morgens 6 Uhr an, regelmäßig alle 2 Stunden Futter, doch nicht zu viel, immer ist darauf zu sehen, daß dieselben sich nicht zu rund fressen. Nachdem 3—4 Wochen geschälte Kartoffeln mit dem Trank vermischt worden sind, können ungeschälte, rein gewaschene, weich gekochte und gestampfte Kartoffeln in gleicher Weise gefüttert werden; den Trank mache man dann nicht zu dünn. Auch kann man jetzt statt des Gerstentrankes, Gerstenschrot mit den Kartoffeln vermischen und im Sommer junge fein gestoßene Disteln kochen und durchrühren, welches bei Mangel an saurer Milch, ein vorzügliches Futter für Faselschweine ist.

Zum Vortheil der Mast dient es besonders, zeitig im Herbst anzufangen, die Schweine gut zu füttern, wobei Runkelrüben gänzlich ausgeschlossen werden müssen; Wurzeln und Steckrüben mit Kartoffeln vermischt, ist das beste Futter. Beim Mästen werde alle 2 Stunden gefüttert, doch immer wenig, der Trog muß stets rein sein, weil sonst das Futter im Troge leicht sauer wird. Auch ist es gut, oft eine Handvoll Buchenasche durch das

Futter zu mischen, weil diese reinigt. Man gibt auch wol, wenn die Schweine wegen schwarzer Zähne nicht gut beißen, welches dem Fressen hinderlich ist, hart gebratene Bohnen oder Erbsen, damit die Schweine sich die schwarzen Zähne abbeißen.

Hat man so gehörig mit dem Mästen angefangen, so muß das Futter ganz dick sein. Hierzu wird das Schrot zuvor mit kochendem Wasser angerührt und halb Schrot, halb gekochte und gestampfte Kartoffeln zusammen gemischt, wobei täglich frisch gekocht werden muß, weil Futter vom vorigen Tage die Schweine weniger gern fressen. Haben dieselben schon gut zugenommen, fängt das Fett von innen an zu hitzen, wodurch viel Durst entsteht. Man giebt dann täglich zweimal einen Eimer voll kaltes Wasser und fährt so regelmäßig mit dem Mästen fort, wobei man auch ohne Milch recht fette Schweine erhält.

Zucht und Mästen des Geflügels.

1. Die Gänsezucht.

Der Nutzen, welchen eine Gans gewährt, bezieht sich nicht nur auf ihre werthvollen Federn, bei guter Mästung bringen auch die im Handel sich zu hohen Preisen gesteigerten Lebern, das wohlschmeckende Fleisch und das viele Fett große Vortheile.

Unter den Gänsen gibt es hinsichtlich der Größe und des Eierlegens verschiedene Arten. Manche derselben fangen schon im Januar zu legen an, wozu ein gutes Winterfutter und ein warmer Stall beiträgt, andere erst im März. Um nun den größten Nutzen von den Gänsen zu erzielen, suche man ganz frühe Sorten zu erlangen, damit die Brut früh beginne, worauf dann bald eine zweite Brut folgen kann.

Eine Hauptbedingung bei der Gänsezucht ist Wasser und wäre es nur ein Teich, welcher das ganze Jahr hindurch Wasser enthält. Der Stall muß im Sommer luftig, im Winter warm sein und täglich im Sommer mit Rasen, im Winter mit Stroh

gestreut werden. Das Futter kann im Winter in klein geschnittenen Futterwurzeln, Steckrüben, Kartoffeln, Hafer, Schrot oder Spreu bestehen, welches täglich zweimal hingestreut wird und kann für jede Gans 2 große Hand voll von den bemerkten Gewächsen oder die Hälfte Hafer oder Schrot angewandt werden. Im Sommer aber suchen sich die Gänse größtentheils draußen ihr Futter selbst, ganz besonders, wenn Sümpfe und Anger Vergang bieten. Zehn Gänse erhalten als Oberhaupt und Beschützer einen Gänserich, der sich, wenn er so gut wie die Gänse gefüttert wird, besonders der Brutgänse annimmt und der Küchlein, wenn sie von Raubvögeln oder anderen Raubthieren angefeindet werden. Die besten Brutgänse sind die von der zweiten Brut, weil die von der ersten insgemein zu groß und fett sind.

Die Anzahl der Eier, welche die Gans nach einander legt, beträgt gewöhnlich 12 bis 15, auch wol darüber; einjährige Gänse legen später und sparsamer. Ist man im Besitz von Gänsen, welche im Januar legen, so fangen die Brutgänse bei guter Fütterung schon 3 Wochen nach der ersten Brut wieder an zu legen, wobei man auf 8 Eier rechnen kann; sie können dann noch eine zweite Brut liefern.

Zur Zeit des Brütens macht man ein weiches Nest von Stroh, von einem solchen Umfange, daß man 14 Eier hineinlegen kann. Es kommen 3 in die Mitte, 4 in die Lücken und dann in länglichrunder Form 7 ringsumher, doch dürfen die Eier nicht zu sehr bewegt werden. Nach 10 Tagen werden dieselben nachgesehen, um diejenigen, in welchen sich keine Küchlein entwickeln werden, wegzunehmen. Die Probe ist folgende: Man hält an einem dunkeln Ort ein Ei mit der linken Hand, die Spitze nach unten vor ein Licht und hält die rechte Hand, rund gebogen, auf den obersten Theil des Eies, wo dann diejenigen Eier, welche tauglich sind klar, die übrigen dunkel erscheinen. Sind mehrere Brutnester vorhanden und hat man viele Eier weggenommen, so kann man aus den verschiedenen Nestern die

Eier bis zu 14 zusammenfügen und den übrigen Brutgänsen wieder frische unterlegen. Man nehme dazu die Eier der besten Gänse, sehr gut ist es, wenn man solche, die während der letzten 3 Tage gelegt sind, zum Unterlegen nimmt, weil sie dann gleichmäßiger auskommen. Bei guter Versorgung mit Futter und Wasser können die Gänse das Brüten bis zu 6 Wochen aushalten.

Während der Brütezeit müssen die Gänse täglich 2 bis 3 mal vom Nest getrieben werden. Zwar verlassen einige von selbst ihr Nest, doch ist es bei den wenigsten der Fall; sie dürfen indessen nur 10 bis 15 Minuten dasselbe verlassen. Da aber nicht alle Brutgänse zur rechten Zeit zum Nest zurückkehren, am wenigsten, wenn es an hinlänglichem Futter fehlt, so muß man dieselben, wenn sie sich vergessen und länger bleiben, zum Nest zurückführen. Solches muß auch geschehen, wenn eine Gans ihre Eier verläßt und ein anderes Nest besucht, wozu manche sehr geneigt sind. Die Brütezeit dauert gewöhnlich 4 Wochen, bei kalter rauher Witterung aber kann es leicht einige Tage länger währen. Die Küchlein, welche zuerst aus den Schalen schlüpfen, werden in ein Kästchen mit einem Theil des Nestes an einen warmen Ort gebracht, doch nicht eher, bis sie unter der Muttergans vollständig trocken geworden sind. In den ersten 24 Stunden bedürfen sie keiner Nahrung, dann streut man feine Krümchen Schwarzbrod und stellt Wasser hin, hält sie recht warm und bringt sie der Muttergans erst zurück, wenn auch die übrigen sich von der Schale befreit haben. So füttert man sie 8 Tage, 4 mal täglich; alsdann kann das Brod mit klein geschnittenen, jungen Nesseln, wenn solche schon zu haben sind, vermengt werden.

Nach 8 Tagen bringt man die jungen Gänse mit der Muttergans und stets in Begleitung des Gänserichs in einer warmen Mittagsstunde in's Freie, damit sie grasen, doch dürfen sie anfangs nicht zu lange draußen sein. Nach 12 Tagen kommen sie in den sogenannten Gänsegarten oder auf die Weide und nach 14 Tagen auf's Wasser. Nach 3 Wochen, wenn sie schon größ=

tentheils ihre Nahrung draußen finden, füttert man sie Morgens und Abends mit Kleie und läßt später Hafer folgen. Ohne Nebenfütterung von Körnern kommen die jungen Gänse selten auf, selbst dann nicht, wenn sie auf der Weide die beste Nahrung hätten. Man muß darum nachhelfen, bis sie ausgefiedert sind; wenn die Flügel über dem Kreuz sich schließen, bedürfen sie der Nachhülfe am meisten.

Zuweilen stellt sich bei jungen Gänsen Durchfall ein; ein Mittel dagegen ist im Abschnitt: „Mittel für kranke Hausthiere“ mitgetheilt. Suchen sich die jungen Gänse ihre Nahrung in Sümpfen, so können sie leicht Blutegel mit verschlingen. Man streut dann wöchentlich 2 mal Tabaksasche auf das Futter, welches sie beim Zurückkommen oder des Morgens erhalten. Sobald die Gänse ausgefiedert haben, füttert man sie zu Hause am besten mit Kohlblättern. Diejenigen, welche man zum frühen Gebrauch bestimmt hat, werden nicht gerupft, weil die Haut sonst zu viel Stoppeln erhält.

2. Das Mästen. Sollen die Gänse zum Mästen angekauft werden, so sehe man wol zu, daß man nicht an alte Gänse oder Gänseriche geräth, weil hierbei ganz der Zweck verfehlt würde. Die Merkmale sind im Abschnitt: „Kennzeichen guter Qualitäten“ mitgetheilt. Im Uebrigen werden die zum Mästen bestimmten Gänse nur einmal gerupft, welches nicht zu kurz vor dem Mästen geschehen darf. Um reine Federn zu erhalten, ist es nöthigenfalls gut, die Gänse vorher zu waschen. Auch ziehe man ihnen die beiden Fettfedern aus, weil sie dadurch besser zunehmen; sie sitzen hinten auf der Fettdrüse und sind an der runden Form zu erkennen, die Breite derselben ist an beiden Seiten des Federkiels gleich.

Das Mästen der Gänse geschieht auf verschiedene Weise, wobei zwar die eine der andern ganz bedeutend nachsteht, doch muß sich ein Jeder danach richten, was er anwenden kann, indeß steht die Art der Mästung mit dem kleineren oder größeren Gewinn in genauer Verbindung. Zum Mästen gehört bei jeder

Fütterungsweise ein kleiner, dunkler, möglichst ruhiger Stall, welcher täglich mit Stroh oder Laub zum Reinhalten der Federn und zur schnelleren Mast gestreut werden muß. Je enger, dunkler und stiller die Gänse sitzen, desto früher werden sie fett. Es gehört dazu eine Zeit von 4 Wochen. Das verschiedenartige Mastfutter wird bei den Gänsen durch Vorstreuen und durch Nudeln oder Stopfen angewandt.

1. Das Vorstreuen. Es wird dazu am häufigsten Hafer genommen, der 5 mal täglich hinreichend gegeben wird. Die Quantität hängt von der Beschaffenheit der Gans ab; ein Thier bedarf mehr als das andere, doch kann man durchschnittlich zum Mästen einer Gans auf ³/₄ Scheffel (41 Liter) rechnen, oder man gebraucht ¹/₂ Scheffel (27 Liter) Hafer und vermengt jedes Futter mit klein geschnittenen Mohrrüben, welche jedoch in den beiden letzten Wochen weg bleiben, weil das Fleisch sonst einen Beigeschmack davon erhält. Zugleich gibt man jeder Gans täglich eine große Messerspitze Spießglas (Antimonium) in ein länglich gerolltes Stückchen festen Teigs gedrückt, das von Mehl und Wasser geknetet wird, und 1 Theelöffel Salz; beides bewirkt größere Lebern und ein rascheres Fettwerden. Daneben muß für einen feststehenden, schmalen Trog mit Wasser gesorgt werden, wo hinein man etwas grob gestoßene Holzkohlen und feinen Kies oder groben Sand thut, was die Verdauung befördert, also zum schnelleren Fettwerden dient. Doch darf derselbe nicht so breit sein, daß die Gänse sich darin baden können; im ungünstigen Fall kann eine Latte darüber genagelt werden.

Besser als Hafer und Mohrrüben, soll für Gänse und Truthühner die Fütterung von Eicheln sein, welche da, wo sie wachsen, wohlfeil zu stehen kommt. Ganz vorzüglich fein und truthahnmäßig wird die Gans durch ein Mastfutter von Hirse, was in Gegenden, wo sie gebaut wird, eben nicht zu kostbar ist.

Nach einem Recept aus Pommern über die Mästung der Gänse werden dieselben dort in einen mit Stroh wol bestreuten Stall gesperrt und während 3 Wochen mit gestampften Rüben

und Gersteschrot, zu gleichen Theilen, vollauf gefüttert und gehörig mit Sand und Wasser versehen. Solche gemästeten Gänse sollen mit einem kleinen Finger dick Speck bedeckt sein und gewöhnlich gegen Martini geschlachtet und geräuchert werden.

2. Das Nudeln, wodurch die Gänse sehr fett werden können, geschieht wie folgt: Es gehört dazu vorab für jede Gans einzeln, ein enges hölzernes Ställchen, worin sie nur Raum zum Sitzen hat, sich nicht umdrehen kann und welches mit einer reinlichen und stets rein zu haltenden Streu von trockenem Laub oder Stroh versehen sein muß. Vorn hat dasselbe einen Ausschnitt für Kopf und Hals, hinten im Boden einen Ausschnitt, damit keine Verunreinigung entstehe. Die Decke des Ställchens muß so eingerichtet sein, daß sie abgenommen werden kann, um die Gans beim Stopfen herauszuheben. Sobald sie sich wieder auf ihrer Streu befindet, wird die Decke beschwert, damit die Gans nicht entweicht. Im Uebrigen muß dieselbe, wie schon bemerkt, stets reinlich und ruhig gehalten werden, es ist also dazu ein stiller, dunkler und kühler Ort zu wählen. Die im Mästen der Gänse so berühmten Israeliten in Prag verbinden ihnen, wie es heißt, die Augen, verstopfen die Ohren, nähen sie in Leinwand und hängen sie dann auf, damit sie durch nichts beunruhigt werden. Daß Manche, wie man sagt, die Füße der Gänse auf ein Brett nageln, wollen wir zur Ehre der Menschlichkeit nicht glauben.

Der Nudelteig wird gewöhnlich von geschrotener Gerste und etwas Salz mit heißem Wasser steif geknetet, dann werden kleine Klöße davon abgebrochen und zwischen den Händen zu Nudeln in Form eines kleinen Fingers aufgerollt und zum Antrocknen neben einander gelegt, was für mehrere Tage geschehen kann.

Das Stopfen geschieht stets pünktlich immer zur gleichen Zeit Morgens, Mittags und Abends und zwar auf folgende Weise: Man nimmt die Gans aus dem Ställchen, schlägt ihr ein Tuch um den Leib, setzt sie auf einen Stuhl und sich selbst daneben auf die beiden Enden des Tuches, öffnet der Gans mit der linken Hand den Schnabel und läßt die Nudel oder das, womit man

stopft, hinein gleiten. Die Gans bedarf alle Tage reichlich frisches Wasser, welches vor ihr Ställchen gestellt wird und wo hinein man feinen Kies oder groben Sand und Holzkohlen streut.

3. Das Nudeln mit Teig von geschrotener Gerste. Derselbe wird von geschrotener Gerste und etwas Salz mit heißem Wasser steif geknetet, dann werden kleine Klöße davon abgebrochen und diese zwischen den Händen zu Nudeln in Form eines kleinen Fingers aufgerollt und zum Antrocknen neben einander gelegt, was für mehrere Tage geschehen kann. Man halte die Gans, wie es vorstehend bemerkt ist, stecke am ersten Tage 4 Nudeln in den Hals, die man vorher in ein nebenanstehendes Gefäß mit Wasser taucht, wodurch sie besser hinunter gleiten, und die man dann sanft niederstreicht. Dies wird täglich 5 mal, Morgens 7 und 10 Uhr, Nachmittags 1, 4 und Abends 7 Uhr wiederholt, oder man beginnt nach Gefallen mit der Fütterung eine Stunde früher und hört damit Abends 6 Uhr auf. Auch gebe man jeder Gans täglich eine große Messerspitze pulverisirtes Spießglas in eine Nudel gedrückt.

An jedem Tage steigt man mit einer Nudel, so daß am zweiten jedesmal 5, am dritten 6 und so weiter bis zu 20 Stück gegeben werden, worauf man täglich eine Nudel abzieht und so lange damit fortfährt, bis die Gänse den gewünschten Grad von Fettigkeit erreicht haben, was neben der Schwere daran zu erkennen ist, daß die Schnäbel eine weißliche Färbung erhalten und unter den Flügeln Fettpolster entstehen. Da aber im Anfang der Mästung die geringe Anzahl der Nudeln die Freßlust der Thiere nicht befriedigen kann, so wird in der ersten Zeit nachgeholfen durch Vorstreuen von gequellter Gerste oder Hafer, oder es wird für ein Futter von Abfällen, wie beim Mästen der Truthähne gesorgt. An Trinkwasser darf es nicht fehlen und muß hierbei, wie schon erwähnt, feiner Kies und etwas zerstoßene Holzkohlen zugesetzt werden.

4. Das Mästen mit Mais. Wünscht man die Gänse besonders fett und wohlschmeckend zu haben und ungewöhnlich

große Lebern zu erhalten, so dient dazu neben dem bemerkten Ställchen, das Stopfen mit Mais; der vorjährige soll besser als frischer sein. Manche halten es für gut, den Mais vor dem Stopfen zu quellen, indem man ihn in kochendes Wasser wirft, einen Wall darüber gehen und ihn dann auf einem Durchschlag erkalten läßt. Manche weichen ihn ohne weiteres am vorigen Tage in Wasser ein. Das Stopfen geschieht, indem man sich wie vorstehend bemerkt, neben der Gans auf einen Stuhl setzt, den Schnabel öffnet und den Mais aus der rechten hohlen Hand hinein gleiten läßt, wobei man mit dem Zeigefinger oder mit einem glatten Stöckchen etwas nachhilft, den Schnabel zuhält und die Körner von oben sanft an den Hals hinab streicht und so fortfährt, bis derselbe oben nur noch etwa einen 2 Zoll (5 Centimeter) weiten leeren Raum hat; doch stopft man die ersten Male weniger stark. Hierbei sei bemerkt, daß man den Gast ganz sanft behandeln muß, weil er sonst sogleich blaue Flecken erhält; nach jeder Mahlzeit gibt man ihm zuletzt als Dessert eine fingerlange und fingerdicke Nudel, aus einem Teig von Mehl und Wasser geknetet und getrocknet; zu jeder Nudel nimmt man beim Aufrollen eine kleine Messerspitze fein gestoßenes Spießglas und taucht die Nudel vor dem Stopfen in Wasser. Anderes Futter erhält neben solchem Stopfen die Gans nicht.

Bevor das nächstemal gestopft wird, muß man untersuchen, ob der Kropf ganz leer geworden sei, denn früher darf nicht fortgefahren werden. Diese Mästung wird 3—4 Wochen fortgesetzt und man gebraucht gewöhnlich an Mais den dritten Theil eines Scheffels. Gegen das Ende der Mästung muß man auf die Gans wol Acht geben, damit sie nicht in ihrem Fette erstickt; wenn sie stark keucht und der Athem heiß wird, ist die Gefahr nahe. Hinsichtlich des Vortheils einer so gemästeten Gans wird auf „Gemeinnütziges“ hingewiesen.

In Schwaben wird alles Federvieh gestopft, sogar die Tauben, diese jedoch mit Erbsen. Die Pasteten von Entenlebern sollen noch besser sein, als die von Gänsen, sie kommen von Frankreich

aus in den Handel, ob die Enten aber mit Mais oder vielleicht mit Hirse gestopft werden, ist mir nicht bekannt.

Das Mästen mit Hirse. Auch Hirse ist für Gänse, überhaupt für alles Geflügel ein vorzügliches Mastfutter, besonders für Kapaunen und Poularden; das Fleisch wird dadurch ganz weiß und mit feinem Fett bedeckt.

Wie bei der Gänsemast, muß alles übrige Geflügel einzeln in Ställchen gesetzt werden; nur Tauben und junge Hähnchen kommen zusammen in Gitterställchen. Da beim Mästen mit Hirse, wie es nachstehend genau angegeben ist, das Geflügel zum Trinken Milch erhält, so ist zu hölzernen oder irdenen Gefäßen zu rathen. Zur guten Mast ist große Reinlichkeit, Pünktlichkeit und ein ruhiger, weder zu warmer, noch zu kalter Ort nothwendig. Die Hirse wird zum Binden mit etwas Weizenmehl, übrigens mit Fett und wenig Wasser zum Teig gemacht. Die für einen Tag bestimmte Portion Hirse und Weizenmehl thut man in eine Schüssel, macht darin eine Vertiefung, läßt die nachstehend bemerkte Butter auf dem Feuer zerfließen und wenn sie nur noch etwas warm ist, gießt man sie hinein und rührt so lange, bis dieselbe in das Mehl gedrungen ist, wo man dann so viel milchwarmes Wasser hinzu gießt, als zu einem steifen Teige nöthig ist. Der Teig bleibt so stehen, bis eine Stunde vor dem ersten Stopfen. Man nimmt ihn dann auf eine mit Hirse dünn bestreute Schüssel, arbeitet ihn etwas durch und theilt ihn in drei Theile, wovon man ein Stück zusammen rollt, wie eine dicke Bratwurst, in 20 gleiche Theile schneidet und aus jedem eine kleine Kugel rollt, indem man immer etwas Hirse dünn auf die Schüssel streut, um das Ankleben des Teiges zu verhüten. Mit diesen Kugeln werden die Thiere gestopft, gerade so, wie es bei den Gänsen angegeben ist, selbstredend eine Kugel nach der andern, wobei jede vor dem Einstopfen in Milch getaucht wird. Am besten ist es, die Kugeln eine halbe Stunde vor jedem Stopfen aufzurollen, doch können auch die für den Tag bestimmten 60 Stück Morgens zugleich gemacht werden. Nach dem Stopfen

wird den Thieren Milch zum Trinken eingegossen, wenn sie damit fertig sind, nimmt man die Gefäße weg, thut sie zum Reinigen in einen Kübel, spült sie nochmals mit kaltem Wasser ab und stülpt sie um, bis zum nächsten Stopfen; was jedesmal geschehen muß. Die Portion für die verschiedenen Thiere und die Zeit, wie lange sie gestopft werden, sind wie folgt.

Da die Butter bei den gestiegenen Preisen das Mästen vertheuern würde, so könnte geschmolzenes Nierenfett zum Ersatz dienen.

Ein Truthahn: Täglich 12 Loth (20 Nlth.) Hirse, 1 Loth ($1^2/_3$ Nlth.) Weizenmehl und $1^1/_2$ Loth ($2^1/_2$ Nlth.) Butter zum Teig, und nach jedem Stopfen 4 Loth ($6^2/_3$ Nlth.) Milch zu trinken, also 12 Loth (20 Nlth.) für den ganzen Tag.

Eine Truthenne: Täglich 8 Loth ($13^1/_3$ Nlth.) Hirse, $^1/_2$ Loth ($^5/_6$ Nlth.) Weizenmehl und 1 Loth ($1^2/_3$ Nlth.) Butter, nach jedem Stopfen 4 Loth ($6^2/_3$ Nlth.) Milch.

Ein Kapaun: Täglich 7 Loth ($11^2/_3$ Nlth) Hirse, $^1/_2$ Loth ($^5/_6$ Nlth.) Weizenmehl und 1 Loth ($1^2/_3$ Nlth.) Butter, jede Portion zu 16 Kugeln, nach jedem Stopfen 4 Loth ($6^2/_3$ Nlth.) Milch.

Eine Poularde: Täglich 5 Loth ($8^1/_3$ Nlth.) Hirse, $^1/_2$ Loth ($^5/_6$ Nlth.) Weizenmehl, $^3/_4$ Loth ($1^1/_4$ Nlth.) Butter, jede Portion zu 12 Kugeln, nach jedem Stopfen 4 Loth ($6^2/_3$ Nlth.) Milch.

Junge Hahnen (Küken) etwa die Hälfte.

Eine Gans: Täglich 8 Loth ($13^1/_3$ Nlth.) Hirse, 1 Loth ($1^2/_3$ Nlth.) Weizenmehl, 1 Loth ($1^2/_3$ Nlth.) Butter, jede Portion zu 20 Kugeln, nach jedem Stopfen 8 Loth ($13^1/_3$ Nlth.) Milch.

Tauben werden nicht gestopft, sie erhalten einen dünn gekochten Brei von Hirsemehl, der ihnen mittelst eines Federkiels dreimal Tages eingeblasen wird; für jede Mahlzeit $^3/_8$ Loth ($^5/_8$ Nlth.) Hirse, $^1/_8$ Loth (2 Gramm) Butter, $^3/_8$ Loth ($^5/_8$ Nlth.) Milch; zu trinken bekommen sie nicht. In Ermangelung des Hirsemehls kann auch allenfalls Gerstenmehl gebraucht werden.

Truthahn, Truthenne und Gans bedürfen zum Fettwerden 24 Tage, anderes Geflügel 16 Tage. In Schwaben ist diese Art zu mästen auch sehr in Aufnahme und zwar für Gänse mit Maismehl. Es sollen täglich jeden Abend 8 Loth ($13^1/_3$ Nlth.) Maismehl und 1 Loth ($1^2/_3$ Nlth.) Butter mit Wasser zu einem festen Teige gemacht werden, den man Morgens noch mit etwas Maismehl durchknetet und 30 Kugeln daraus aufrollt, wovon der Gans dreimal des Tages jedesmal 10 Stück,

vorher in Milch getaucht, eingestopft werden; zum Trinken erhält sie für den ganzen Tag 16 Loth ($26^2/_3$ Rlth.) Milch, so wird 24 Tage gemästet. Die ganze Mast erfordert 6 Pfund (3 Kgr.) Maismehl, 24 Loth (40 Rlth.) Butter und 12 Pfund (6 Kgr.) Milch.

Die Entenzucht.

Die Enten machen sich da am vortheilhaftesten, wo sie größtentheils ihre Nahrung auf dem Wasser finden, wohin sie der Enterich führt, dem eine Gesellschaft von 10 Stück gegeben wird. Man erkennt denselben an einer hinten befindlichen, aufrecht stehenden, kleinen krummen Feder. Die Enten fangen schon im Februar zu legen an und lohnen ein gutes Futter täglich mit einem Ei. Man kann bei guten Legeenten im Jahre auf 100 Eier rechnen. Häufig aber lassen sie die Eier in Teiche oder Sümpfe fallen, weshalb es nöthig ist, diejenigen, welche ein Ei haben, im Stall legen zu lassen. Das Futter, welches sie erhalten, kann in Hafer, Spreu u. dergl. bestehen, sie nehmen mit Allem vorlieb; wenn sie im Winter auf den Stall angewiesen sind, muß neben dem Futter stets für Wasser gesorgt werden.

Sobald die Ente Trieb zum Brüten zeigt, lege man ihr 13—15 der frischesten Eier unter und sorge während der Brütezeit, welche 28 Tage dauert, gehörig für Futter und Wasser. Enten sind aber keine guten Brütemütter, sondern laufen gern vom Nest; es ist daher sicherer, ihre Eier durch Hühner ausbrüten zu lassen. Auch werden wol Truthühner damit beehrt, welchen man die doppelte Anzahl Eier unterlegen kann. Da diese bei ihrem starken Trieb zum Brüten das Sitzen gar nicht leid werden, so vermögen sie zweimal hintereinander eine Zucht hervorzubringen. Die kleinen Enten kommen nicht zugleich aus, um so weniger, wenn nicht alle Eier frisch waren, man nimmt sie daher nach und nach aus dem Nest, weil die Brüthenne sonst die Eier verlassen würde. Während dieselbe noch auf dem Nest ihre Pflicht erfüllt, muß für die niedlichen Thierchen gesorgt werden, wie es bei den Gänseküchlein bemerkt ist, bis die Mutter-

ente ihr Werk vollbracht hat, die ganze Brut um sich versammelt und sie auf's Wasser führt. Sie gedeihen auf ihrem Element am besten, wo sie sogleich nach Insecten haschen und sich schon zum Theil davon nähren. Bei sehr kalter Witterung halte man sie wo möglich vom Wasser zurück, weil sie mitunter darauf erstarren. In der ersten Zeit streue man den kleinen Enten täglich einigemal feine Krümchen von Roggenbrod hin, vermengt man solche 2 Tage mit hart gekochten, klein gehackten Eiern, so befördert ein solches Futter sehr ihr Wachsthum. Dann erhalten sie neben dem Brod übrig gebliebenes Gemüse, klein geschnittenen Salat und Kohl, feucht gemachten Weizen u. s. w. Durch ein gutes Futter wachsen sie rasch heran. Nach 4 Wochen fangen sie schon an, selbst für ihr Futter zu sorgen, besonders wenn Sümpfe und Teiche in der Nähe sind.

Das Mästen der Enten. Zum Mästen der Enten gehört eine Zeit von 14—16 Tagen und hinreichend geeignetes Futter. Hinsichtlich des Ausziehens der Fettfedern wird auf das beim Mästen der Gänse Bemerkte hingewiesen. Kein Geflügel wächst so rasch heran und mästet sich so leicht als junge Enten; wenn sie ihre Nahrung auf dem Wasser suchen können, bedarf es zur Mästung nur einer Nachhülfe. Man füttert sie dann Morgens und Abends, und sollten sie in der Zwischenzeit nach Hause kommen, auch Mittags. Bei einer Mästung im Stall werden sie wie Gänse 5mal im Tage gefüttert, von Morgens 6 Uhr an alle 3 Stunden bis Abends 6 Uhr. Das Futter besteht aus klein geschnittenem Salat und Kohlblättern mit etwas beliebigem Schrot von Gerste oder Erbsen oder grobem Mehl mit fettigem Spülicht, besser noch mit dem, was vor dem Spülen von den Tellern, Schüsseln und aus den Töpfen mit etwas Wasser zusammengestrichen wird, vermengt. Schneller noch erreicht man seinen Zweck, wenn man Kartoffeln oder Kartoffelschalen und Runkelrübenblätter weich kocht, klein stampft und für 5 Enten täglich 3 Eßlöffel gröblich gestoßenen Ziegelstein nebst etwas Abfall von Schwarzbrod mit dem oben bemerkten Futter vermengt.

Acht Tage vor und nach Michaelis soll die beste Zeit zum Mästen der Enten sein.

Die Truthühnerzucht (Kalekuten).

Zwölf Truthühner erhalten als Oberhaupt einen Truthahn. Das weibliche Personal soll nicht über 4 Jahre, das männliche nicht über 2 Jahre alt sein. Mitte April fangen sie gewöhnlich an zu legen und es folgen dann 25—30 Eier, wenn man sie nämlich regelmäßig wegnimmt und nur ein Nestei liegen läßt, welches bezeichnet werden muß. Wird aber das Wegnehmen versäumt, so fangen sie schon mit einer geringen Anzahl von Eiern zu brüten an. Sobald sich bei einem Huhn Neigung zum Brüten einstellt, so macht man an einem ruhigen, etwas dunkeln Ort ein Nest und legt in der Weise wie bei den Gänsen 15 Eier hinein und setzt die Henne darauf. Wünscht man lieber Hähne als Hennen zu haben, indem erstere zum Gebrauch für die Tafel größern Werth haben, so wählt man lange, vorn sehr spitze Eier mit einem krausen Wirbel, woraus in der Regel solche hervorgehen. Einmal täglich wird das Bruthuhn vom Nest gehoben, mit frischem Wasser versorgt und mit einer Mischung von Schrot oder Kleie, gehackten Kohl- und Runkelrübenblättern und weich gekochten, klein gemachten Kartoffeln gefüttert, doch dürfen letztere nicht mehr heiß sein. Nach Verlauf von 10 Tagen sieht man die Eier nach und verfährt damit, wie bei den Gänsen bemerkt worden. Die Brütezeit währt 28 Tage, oftmals einen Tag länger oder kürzer. Gegen Ende derselben, wenn die meisten Eier angepickt sind, werden die Hühner nicht mehr zum Füttern vom Nest gehoben, man läßt sie alsdann 48 Stunden lang ruhig sitzen, weil sonst die halb geöffneten Eier zertreten werden. Mit den zuerst ausgekommenen Truthühnchen verfährt man wie bei den Gänseküchlein. Nachdem sie 24 Stunden alt geworden sind, füttert man sie die ersten 3 Tage nur mit hartgekochten, abgeschälten und klein gehackten Eiern und stellt ihnen frisches Wasser hin. Dann kann man denselben bis zu 8 Tagen

frischen weichen Käse mit feingehacktem Knoblauch untermischt, geben, oder auch wie es häufig geschieht, anfangen, einen Brei von weichgekochten Erbsen oder Hirse oder Buchweizengrütze, den man mit Kartoffelbrei vermengen kann, zu füttern. Solcher Brei kann nach 14 Tagen zur Hälfte mit rohen, klein gehackten jungen Brennnesseln und Schnittlauch vermengt werden. Nach 3 Wochen nimmt man 2 Theile von bemerktem Grünfutter, womit man auch schlechten Salat vermischen kann, und 1 Theil Brei, welches Futter sie dann fortwährend erhalten. Die jungen Thierchen sind sehr weichlicher Natur und bedürfen zum Aufkommen einer sorgsamen Pflege. Hauptsächlich muß man sie vor Nässe, Kälte und Thau schützen, so auch taugt ihnen starke Sonnenhitze nicht. Bis zu sechs Wochen müssen sie sich an einem Orte aufhalten, welcher eine gelinde Wärme und einen trocknen Boden hat; es ist gut, denselben oft mit durchwärmtem Sande zu bestreuen. Man lasse sie während dieser Zeit nur bei warmem Wetter hinaus.

Bei einer größeren Truthühnerzucht werden die erwachsenen Truthühner den Sommer hindurch auf Weideplätzen und auf Stoppelfeldern gehütet, im Hause füttert man sie mit etwas Getreide, übrigens mit gekochten Kartoffeln und hauptsächlich mit Grünfutter. Im Winter wird Kaff gebrüht, welcher mit Trebern und etwas Erbsenbrei oder mit Schrot oder grobem Mehl oder mit weichgekochten und zerstampften Knollengewächsen untermischt wird. Da die Truthühner sehr gefräßiger Natur sind, so würden sie zu kostspielig werden, wenn man das Futter zu gut einrichten wollte.

Das Mästen der Truthühner. Wie bei den Gänsen bemerkt, so gehört zum Mästen des Geflügels überhaupt ein stiller, etwas dunkler Ort und eine warme Streu. Um einen Truthahn fett, zart und vorzüglich wohlschmeckend zu mästen, ist vor Allem die Fütterung mit Wallnüssen zu empfehlen. Derselbe erhält am ersten Tage eine Nuß mit der Schale, welche man, damit sie besser gleitet, in Oel oder Wasser taucht, dann in den Hals steckt und sanft durch den Schlund niederstreicht. So gibt

man täglich eine Nuß mehr und fährt damit fort, bis am 17ten Tage 17 Nüsse nach einander gegeben werden. Dann wird die Anzahl derselben täglich um eine vermindert, so daß man wieder zu einer Nuß zurückkehrt. Die erste Zeit aber muß nebenbei gut gefüttert werden. Man nimmt dazu Schrot, klein geschnittene Abfälle von Gemüse aus der Küche oder Kohlblätter, gekochte und gestampfte Kartoffeln oder Kartoffelschalen, klein geschnittene Schwarten, Reste von Roggenbrod, fetten Spülicht, wo möglich auch Milch, kurz, was der Art zu haben ist und was Alles mit einander vermengt wird. Zugleich muß man täglich für hinreichend frisches Wasser mit grobem Sand sorgen.

Die zweite Art zu mästen besteht im Nudeln, wie es bei den Gänsen empfohlen worden. Doch fange man mit einer Nudel an, steige bis zu 17 und höre mit einer auf. Daneben erhalten die Truthähne in der ersten Zeit oben bemerktes, gemischtes Futter und stets reichlich frisches Wasser mit Sand.

Die Hühnerzucht.

Das zu Anfang bei den Truthühnern Erwähnte bezieht sich auch auf die gewöhnlichen Hühner. Bei milder Witterung, besonders aber, wenn sie einen warmen Aufenthaltsort haben und gut gefüttert werden, fangen sie oft schon anfangs Februar zu legen an. Das beste Futter ist Gerste; eine wohlfeilere Fütterung aber besteht in Spreu oder Hafer, letztere ist besonders dann zu empfehlen, wenn sie auf dem Feuer im Wasser ausgequellt wird. Man erspart dadurch nicht nur ein Viertel des Futters, sondern die Hühner legen auch besser danach. Auch wirkt Nesselsamen und Abfall von Leinsamen sehr auf das Eierlegen. Das Futter erhalten sie in Zeiten, wo nicht viel für sie abfällt oder draußen nicht viel zu haben ist, täglich zweimal; man kann jedesmal auf ein Huhn eine reichliche Handvoll rechnen. Nichts fressen sie lieber als Eierschalen, auch dienen solche zur Bildung der Schale, aber anzurathen sind sie nicht, weil die Hühner dadurch das Eierfressen lernen. Besser ist es, wenn sie

keinen alten Kalk finden können, dafür zu sorgen. Ein übermäßiges Füttern ist dem Legen hinderlich; doch ist es nothwendig, in Zeiten wo sie ihre Federn verlieren, was zwischen Martini und Weihnachten geschieht, sie gut zu halten. Werden sie in solcher Zeit versäumt, so darf man nur auf die Hälfte der Eier rechnen, die man andernfalls erhalten würde.

Zum Brüten nehme man weder einjährige Hühner, noch Eier von denselben, weil diese zu klein sind. Um einem Huhn die Neigung zum Brüten zu benehmen, stecke man es einigemal in kaltes Wasser. Zum Ausbrüten müssen die frischesten Eier, wo möglich von guten Legehühnern genommen werden; sollte man sie wo anders her erhalten, so dürfen sie nicht zu sehr bewegt werden. Ob vorzugsweise Hühnchen oder Hähne wünschenswerth sind, hängt davon ab, ob man sie aufzuziehen oder auf den Markt zu bringen beabsichtigt. Um erstere zu erhalten, nehme man Eier zum Ausbrüten, welche bei abnehmendem Monde gelegt sind; aus den bei zunehmendem Monde gelegten Eiern entstehen Hähne; auch läßt sich bei runder Form des Eies einigermaßen auf Hühnchen schließen. Man lege der Henne, wenn sie groß ist, 15, sonst 13 Eier unter; es ist zweckmäßig dieselben mit Rothstift oder Dinte zu bezeichnen, indem manchmal Hühner ihre Eier in das Brütnest legen und solche dann entfernt werden können. Das Brüthuhn muß täglich mit gutem Körnerfutter und gekochten Abfällen aus der Küche, auch mit frischem Wasser versorgt werden. Die Brütezeit dauert 21 Tage. Die schon ausgekommenen Thierchen werden in einen Korb mit Heu gethan und warm gehalten, bis alle ausgekrochen sind, wo dann die Henne die ganze Brut um sich versammelt. Erstere wird mit Körnern gut gefüttert, am besten ist es diese zu quellen; die Küchlein aber erhalten während der ersten 24 Stunden kein Futter, weil sie sonst leicht sterben. Sie werden dann mit feinen Krümchen von altem Roggenbrod oder frischem weichem Käse (abgelaufener dicker Milch) oder mit Buchweizengrütze oder gemahlener Hirse gefüttert. Ganz besonders nimmt das junge Völkchen zu, wenn man Buchweizen

oder Hirse kocht und solche kalt zum Füttern verwendet; auch erreicht man mit kalt gewordenem Erbsenbrei diesen Zweck. Die jungen Thierchen sind häufig einer Krankheit unterworfen, welche man den Pips nennt und woran oftmals eins nach dem andern stirbt. Die Krankheit mag mehrere Ursachen haben, ist aber unvermeidlich, wenn sie Roggenkörner fressen. Um sie in der Folge vor solcher Krankheit zu schützen, gebe man ihnen zuweilen gekochtes, kalt gewordenes Sauerkraut (eingemachter Weißkohl) und wenn es an Gelegenheit zum Grasen fehlt, Abfälle von Salat und grünem Kohl. Zudem erhalten die Eier durch Grünfutter einen feineren Geschmack und eine hochgelbe Farbe. Auch muß, um den Pips zu verhüten, bei starkem Frost für lauwarmes Trinkwasser gesorgt werden. Geeignete Mittel gegen Krankheiten der Hühner sind nachstehend mitgetheilt.

Wo dieselben einen engen Vergang haben, da ist es zweckmäßig einen Bretterabschlag für sie machen zu lassen und solchen von Zeit zu Zeit von neuem mit trockenem Sande anzufüllen. Sie bedürfen des Sandes zum Baden, um Haut und Federn gesund zu halten und sich vom Ungeziefer zu befreien. In Bezug auf letzteres ist es auch nothwendig die Hühnerhäuser oftmals reinigen zu lassen und sie mit Sand zu bestreuen.

Das Mästen junger Hühner (Küken). Man setze dieselben in einen engen Lattenstall und gebe ihnen dreimal täglich ein gutes Futter. Es werde hierzu fettiger Spülicht genommen, namentlich das, was Mittags und Abends vor dem Waschen der Töpfe, Schüsseln und Teller mit etwas Wasser aus denselben zusammengestrichen wird und was mit Schrot, grobem Mehl oder Kleie, Brodabfällen, gekochten und klein gestampften Kartoffeln, wo möglich mit etwas süßer, sonst saurer Milch, klein geschnittenen Schwarten u. dgl. vermengt wird. Die Küken werden bei solcher Fütterung in 10—12 Tagen ganz fett und sehr wohlschmeckend.

Auch ist gekochte Gerste, Buchweizen oder Hirse ein gutes Futter zum Mästen; so auch Gerstenmehl mit Bier angemengt.

Rupfen geschlachteter Gänse und Behandlung der Federn.

Die besten Federn sind freilich die von lebendigen Gänsen, weil sie weniger von den Motten leiden, doch sind bei einer richtigen Behandlung auch die von geschlachteten sehr gut; eine Hauptsache ist es jedoch, beim Rupfen jede blutige und schmutzige Feder zu entfernen. Man nimmt an, daß 4 geschlachtete Gänse von mittlerer Größe 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) gewöhnliche und $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) Flaumfedern liefern.

Beim Rupfen werden zunächst die größeren und dann die darunter sitzenden weichen Federn genommen, doch wird jede Sorte allein gehalten. Die unmittelbar auf der Haut sitzenden, besonders die unterm Bauch und an der Brust, sowie auch die unter den Flügeln befindlichen, sind die sogenannten Flaumfedern oder Gänsedaunen, welche am weichsten sind und am meisten Elasticität haben; darnach folgen die Federn an den Beinen oder Keulen; die auf dem Rücken und an den Flügeln sind weniger weich.

Die Federn nach dem Rupfen ohne weiteres in einem Sack aufhängen zu lassen, taugt nicht, da in kurzer Zeit sich Milben darin erzeugen und erstere ein Raub derselben werden. Kann das sogenannte Schleißen oder Ziehen nicht bald geschehen, so stecke man den Sack in einen Backofen, welcher nur noch die Wärme hat, die nach dem Herausziehen des Brodes in einem Ofen stattfindet, wodurch die Federn austrocknen und den Motten vorgebeugt wird. Sobald es geht, werde das Schleißen vorgenommen, die damit verbundene Zeit und Mühe wird doppelt ersetzt. Schleißfedern machen ein Bett nicht nur weicher und angenehmer als von ganzen Federn, man kann auch hierbei auf einen noch einmal so langen Gebrauch rechnen. Das Schleißen besteht darin, die beiden Seiten einer Feder vom Kiele abzuziehen und zwar von unten nach oben hin. Das oberste Stückchen mit der Scheere abzuschneiden, um es mit zu benutzen, wie's häufig geschieht, ist eine verkehrte Sparsamkeit, weil die scharfen Spitzen nach und nach die Inlitte (Zeug, worin die Federn gefüllt sind) durchboh-

ren, den übrigen Federn zum Nachfolgen den Weg bahnen und überhaupt dazu beitragen, dieselben bald schadhaft zu machen. Die besten Schleißfedern sind die von den Beinen, welche nach Gefallen den Flaumfedern beigemischt werden können.

Einige Mittel für kranke Hausthiere.

Hr. Payne in Leipzig erlaubte sich vorlängst die Dreistigkeit, aus meiner Hausfrau ohne mein Wissen mehrere Abschnitte, darunter nachstehende Mittel für kranke Hausthiere, in seinem „Familien-Journal" abdrucken zu lassen. Es ist also dieser Abschnitt nicht aus dem Familien-Journal entlehnt, sondern umgekehrt erbeutet.

1. **Zur schnellen Heilung von Stoß- und Quetschwunden bei Pferden.** Tinktur-Aloe und Myrrhen-Tinktur, von jedem 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth), gemischt. Hiervon wird Morgens und Abends die Wunde durch Antupfen mit alter Leinwand stark angefeuchtet, wodurch bei nöthiger Schonung des Thieres bald Heilung erfolgt.

2. **Maul- und Klauen-Seuche des Rindviehes.** Im Allgemeinen ist Reinlichkeit im Stall und eine reichliche Streu zu empfehlen. Wenn die Klauen noch nicht zu stark erhitzt sind, so ist das Eintreiben des Viehes in fließendes Wasser ein wirksames Mittel. Das mit kleinen Blasen belegte Maul wird mit einem Schwamm, welcher an einem Stabe befestigt und in folgende Mischung getaucht ist, öfters gerieben. Hierzu wird $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogr.) Honig, 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) Alaun in $^1/_2$ Maaß (reichlich $^1/_2$ Liter) Wasser aufgelöst.

3. **Verballen der Füße.** Das Uebel entsteht durch Treiben auf harten, steinigen Wegen und kündet sich durch Anschwellen und Entzündung der Fußballen an. Man wende dagegen eine Mischung an von altem Lehm, frischem Kuhdünger und Essig, umwickle damit den kranken Fuß und halte den Umschlag mit Essig feucht. Will sich die Geschwulst nicht legen, so koche man 2 Handvoll zerquetschten Leinsamen, 2 Handvoll Kamillen, $^1/_2$ Ei dick Butter, $^1/_2$—$^3/_4$ Maaß ($^1/_2$—$^7/_8$ Liter) fette Milch zum dicken Brei und gebrauche ihn gut lauwarm zum Verband, welcher alle 2 Stunden erneuert wird.

4. **Gegen Kolik oder Darmgicht** werden 2 Handvoll Kamillen, 2 Handvoll gequetschten Leinsamen, $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.) Glaubersalz, in Ermangelung 4 Handvoll Kochsalz und 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Assafötida mit 2 Maaß ($2^1/_4$ Liter) Wasser gekocht, durch ein loses Tuch

gepreßt und dem kranken Thiere auf einmal eingegossen; für ein Rind ist die Hälfte hinreichend.

Ein zweites Mittel besteht in 1/4 Pfund (1/8 Kilogr.) Kamillen und 1/4 Pfund (1/8 Kilogr.) Fenchel in 1 Maaß (reichlich 1 Liter) Wasser gekocht, durchgesiebt und in einer Flasche mit 1/4 Maaß (1/4 Liter) Oel vermischt, mäßig warm gegeben. 1/4 Pfund (1/8 Kilogr.) Dill in Milch gekocht und mit 1/4 Maaß (1/4 Liter) Oel vermengt, ist auch sehr wirksam.

5. **Husten.** Man kocht 1/2 Pfund (1/4 Kilogr.) Hafergrütze nebst klein geschnittenen gelben Wurzeln in hinreichendem Wasser gahr, gibt diese Portion dem Thier früh Morgens und läßt erst 1 Stunde nachher das gewöhnliche Futter folgen. Es wird regelmäßig damit fortgefahren, bis sich der Husten verloren hat, was 14 Tage dauern kann.

6. **Gegen Loswerden der Zähne.** Mit einer Auflösung von 4 Loth (6 2/3 Neuloth) Honig und 2 Loth (3 1/3 Neuloth) Alaun in etwa 1/16 Maaß (1/16 Liter) kochendem Wasser wird täglich 2mal das Zahnfleisch beider Seiten eingerieben. Man bedient sich hierzu eines Lappens, welcher in einen Stock eingeklemmt und umwickelt ist. Es wird dies bis zum Erfolg fortgesetzt.

7. **Krankheit der Augen.** Mitunter schwellen die oberen Augenlider, entweder durch äußere Gewalt: Stoßen, Schlagen, Fallen oder Reiben, mit oder ohne Entzündung des Augapfels. Dagegen ist fleißiges kaltes Bähen mit Goulards Bleiwasser, welches die Geschwulst zertheilt, ein gutes Mittel.

Auch soll es gut sein, 2 Pfund (1 Kilogr.) Blut an der Halsader entziehen zu lassen; wollte das Uebel dann noch nicht weichen, so wende man Bleiweißsalbe mit Campher an und streiche davon täglich einmal einen Strohhalm dick auf das Augenlid.

8. **Verwundung an der Zunge.** Zweimal Tages werde die Wunde mit 2 Eßlöffel Essig und 1 Eßlöffel Honig bestrichen.

9. **Beim Abstoßen der Hörner.** Man streiche täglich einmal etwas Theer auf die Wunde und fahre damit fort, bis sie geheilt ist.

10. **Wirksames Mittel gegen das Bluthärnen des Rindviehes.** Es wird eine Handvoll Bilsenkraut in einem Maaß (reichlich 1 Liter) gewöhnlichem Braunbier gekocht und solches in drei Portionen getheilt, dem Thiere Morgens, Mittags und Abends eingegeben. Das Futter wird erst eine Stunde darnach gereicht.

11. **Gegen das Blutgeben der Kühe.** Mitunter findet man, daß die Kühe mit einem Strich Blut geben oder daß überhaupt die Milch mit etwas Blut gefärbt ist, wogegen man folgendes anwende: Man gibt einer solchen Kuh 1/4 Pfund (12 1/2 Neuloth) Glaubersalz

und 1 Loth ($16^2/_3$ Gramm) Alaun mit kochendem Wasser aufgelöst, mit einer Flasche Essig und ebenso viel Wasser vermischt. Zugleich aber ist es gut das Futter zu verändern.

12. **Gegen schleimige, sogenannte lange Milch.** Wenn die Milch Faden zieht oder Blasen wirft, so gebe man drei Tage jeden Morgen 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Enzian und 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Wachholderbeeren, beides gestoßen, eine Stunde vor dem Futter. Ein berühmtes Mittel soll darin bestehen, dem Thiere an der Halsader 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.) Blut entziehen zu lassen.

Ein zweites gutes Mittel ist folgendes: Man nehme einen Häring, ziehe oben das Eingeweide heraus ohne den Leib aufzuschneiden, schütte ihn voll Theer und schiebe der Kuh den ganzen Häring tief in's Maul. Die Milch aber kann erst dann gebraucht werden, nachdem die Kuh 3mal gemolken ist.

Noch ein empfehlenswerthes Mittel gegen lange und zugleich gegen blaue Milch besteht in schwarzem Kümmel, Fenchelsamen, Altheewurzeln, von jedem Theile $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ Neuloth), Assafötida 2—3 Loth ($3^1/_3$—5 Neuloth). Dies Alles wird pulverisirt und mit der Milch des kranken Thieres nüchtern eingegeben. Das Futter darf erst eine Stunde darnach folgen.

Auch folgendes Mittel ist gegen lange und blaue Milch sehr wirksam. Man gebe dem Thiere Abends, Morgens und wieder Abends eine reichliche Messerspitze rothes Kuhpulver, dessen Vorschrift mitgetheilt ist, durch den Trank gerührt. In Jahreszeiten, wo die Kühe grünes Futter und keinen Trank erhalten, höhle man eine Kartoffel von mittlerer Größe aus, thue das Pulver hinein und stecke sie dem Thiere in's Maul.

13. **Gegen blaue Milch.** Die Ursachen davon sind verschiedener Art. Das sicherste und am raschesten wirkende Mittel ist nach dem Urtheil eines erfahrenen Thierarztes eine Blutentziehung an der Halsader von 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.). Zugleich gibt derselbe Morgens eine Stunde vor dem Futter $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ Neuloth) Glaubersalz 3 Tage nach einander. Dann wird Antimonium, Fenchel und Gentianwurzel, Schwefel, Lorbeeren und Wachholderbeeren, von jedem $^1/_4$ Pfd. ($12^1/_2$ Neuloth), pulverisirt, gut gemischt und davon täglich dreimal ein Eßlöffel auf's Futter gegeben.

Ein einfacheres und wohlfeileres Mittel besteht darin, dem kranken Thiere 6 Loth (10 Neuloth) Glaubersalz und 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) Salpeter in $^1/_4$ Maaß ($^1/_4$ Liter) Essig und $^1/_2$ Maaß ($^5/_8$ Liter) Wasser aufgelöst, zu geben.

14. **Rothes Kuhpulver.** Enzianwurzel, Wachholderbeeren, Fenchel,

Calmuswurzel, Fönumgräcum, Grundheilkraut, rother Bolus, von jedem gleiche Theile, pulverisirt und gut gemischt.

15. **Gegen das Milchvergehen der Kühe.** Man gebe einer solchen Kuh 3 Tage nach einander und zwar Morgens nüchtern jedesmal $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ Neuloth) Glaubersalz in Wasser aufgelöst ein, was am leichtesten in einer Flasche geschehen kann. Dann wird folgendes gebraucht: Aus 12 Loth (20 Neuloth) geraspelter brauner Eichenrinde, 16 Loth ($26^2/_3$ Neuloth) gestoßenen rothen Gentianwurzeln und 12 Loth (20 Neuloth) gestoßenem schwarzen Kümmel, gut gemischt, werden 24 Pulver eingetheilt und wird täglich Morgens und Abends in einem halben Maaß ($^1/_2$ Liter) Wasser 1 Stunde vor dem Futter ein Pulver eingegeben.

16. **Gegen ein plötzliches Aufhören des Milchgebens.** Man koche sofort 3 Maaß ($3^1/_2$ Liter) Bier mit einer Handvoll Beeren des Lorbeerbaumes und so viel Wasser, daß ein gewöhnlicher Eimer damit angefüllt wird und gebe solches dem Thiere so warm als möglich zu saufen. Die Milch kehrt gewöhnlich nach Verlauf von 6 Stunden zurück.

17. **Halsgeschwulst.** Roggenmehl, gequetschter Leinsamen und Kamillen werden in Milch gekocht und als Breiumschlag angewandt.

18. **Gegen Geschwulst am Euter.** Gewöhnliches braunes Bier wird mit Butter heiß gemacht (je älter die Butter, desto wirksamer) und damit oftmals am Tage das Euter stark eingerieben, das Bier aber muß warm angewandt werden; das Waschen mit kaltem Wasser, wie es oft geschieht, ist nachtheilig. Bei Geschwulst am Euter nach dem Milchwerden ist ein öfteres Einreiben mit der erst gemolkenen Milch heilsam.

19. **Gegen Trommelsucht.** (Sogenanntes Dickwerden.) Zum Aufblähen ist eine Kuh mehr als die andere geneigt; übrigens hat es seine Ursache im Fressen von jungem Klee, wenn der Thau noch nicht aufgetrocknet ist. Besonders rasch nimmt das Aufblähen zu, wenn das Thier nachdem an's Wasser geräth, wo es dann nur durch sofortige Hülfe gerettet werden kann. Unter nachstehenden Mitteln greife man nach dem, was am ersten zur Hand ist, damit keine Zeit verloren gehe.

Im Besitz eines Luftentziehungs-Werkzeuges, stecke man solches in den Schlund bis in den Magen, wodurch sich die verschlossene Luft entleert, lasse dasselbe zwei Minuten darin und verfahre so einigemal auf's neue. In Ermangelung kann ein Peitschenstock die Stelle vertreten.

Man nehme einen Eßlöffel voll ungelöschten Kalk, thue ihn nebst $^1/_4$ Maaß ($^1/_4$ Liter) Wasser in eine Flasche, schüttele dieselbe und

gieße es in voller Gährung dem Thiere in den Schlund. Um dies wirksame Mittel sofort zur Hand zu haben, stellen Manche eine Flasche mit der Portion Kalk fest zugekorkt hin.

Es werden etwa 12 dicke Zwiebeln klein geschnitten, mit $^1/_2$ Maaß ($^5/_8$ Liter) Branntwein durchgerührt und in den Schlund geschüttet. Zugleich wird ein Strohseil, in Theer getaucht, dem Thiere zum Kauen in's Maul gelegt.

$^1/_4$—$^1/_2$ Pfund ($12^1/_2$—25 Neuloth) reiner Theer wird in's Maul gesteckt und $^1/_2$ Maaß (reichlich $^1/_2$ Liter) Branntwein nachgegossen.

Ein Eßlöffel Salmiacgeist wird mit $^1/_2$ Maaß (reichlich $^1/_2$ Liter) Wasser mittelst einer Flasche Wasser eingegossen. Sollte es nicht sogleich wirken, so wird nach 10 Minuten die Gabe wiederholt, wo dann gewöhnlich die Gefahr vorüber ist; anderenfalls muß man eine dritte Portion geben. Wird dies Mittel ohne Verzug sogleich gebraucht, so hilft es fast jedesmal, weshalb es zweckmäßig ist, bei einem Viehstand stets Salmiacgeist vorräthig zu haben und ihn gut zu verkorken.

Man gebe $^1/_4$ Maaß ($^1/_4$ Liter) Rüb- oder Leinöl (kein gereinigtes) und stecke $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.) braune Seife tief in's Maul. Schon manchem Thiere ist dadurch geholfen.

Während man nun ein oder das andere der bemerkten Mittel anwendet, muß das Thier auf den Füßen gehalten werden, da durch Hinfallen das Netz reißt und dann der Tod erfolgt. Es wird daher ein hinlänglich großes, derbes Tragetuch unter den Leib gelegt und solches an beiden Seiten von zwei Personen gehalten. Zugleich müssen die Lenden unaufhörlich mit einem Strohwisch tüchtig gerieben werden. Wenn Aufstoßen oder Entleerung erfolgt, so wird das Thier längere Zeit draußen umher geführt, bis man sieht, daß alle Gefahr vorüber ist. Manche gehen sogleich zum Stechen (Troikariren) über; es wird freilich dadurch häufig das Uebel gehoben, doch auf Kosten des Milchertrages, weshalb andere Mittel, wenn nicht die höchste Gefahr das Stechen gebietet, vorzuziehen sind.

Bei häufig wiederkehrender Trommelsucht gebe man dem Thiere alle 3—4 Stunden $^1/_2$ Maaß ($^5/_8$ Liter) Essig und zwar 3—4mal nach einander. Auch dient nachstehendes Pulver dazu, die Neigung zum Aufblähen einigermaßen aufzuheben. Wermuth 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth), Enzian $1^1/_2$ Loth ($2^1/_2$ Neuloth), Meisterwurzel 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth), rothes Kuhpulver 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth). Alles dies wird pulverisirt, die Hälfte mit $^1/_2$ Maaß (reichlich $^1/_2$ Liter) Braunbier eingegeben; nach 12 Stunden wird die andere Hälfte ebenso angewandt und während dieser Zeit dem Vieh alles Futter entzogen.

20. **Verfang der Kühe.** Die Krankheit entsteht durch Erkältung, oder wenn die Kühe zu lange auf das Futter gewartet haben und dann zu gierig fressen, oder wenn sie nach starker Erhitzung kalt oder zu viel getränkt werden. Man erkennt dieselbe an einem kurzen Athem und daran, daß die Augen thränen und daß das Vieh mit Begierde zu fressen scheint, aber wenig hinunterbringt, auch daß ihm das Aufstehen von Tag zu Tage beschwerlicher wird. Ist Verstopfung vorhanden, so gebe man im Anfang gleich $1/2$ Pfund ($1/4$ Kilogr.) Glaubersalz in kochendem Wasser aufgelöst, lauwarm. Werden die Beine des Thieres steif und stellt es sie zusammen, so ist die Gefahr groß. Ein erfahrener Thierarzt entzieht dann an der Halsader einem großen Thiere 3 bis 4 Pfund ($1 1/2$—2 Kilogr.) Blut und gibt folgendes ein: 4 Handvoll Walserleikraut in 2 Maaß ($2 1/4$ Liter) starkem Bier $1/4$ Stunde gekocht, durchgesiebt und die Hälfte mit $1/2$ Loth ($8 1/3$ Gramm) Kampher vermischt. Die andere Hälfte wird am nächsten Tage ebenfalls mit $1/2$ Loth ($8 1/2$ Gramm) Kampher eingegeben. Sollte die Gabe nicht hinreichend sein, so muß sie wiederholt werden. Zugleich ist ein lauwarmes Klystier rathsam. Hierzu wird Hafergrütze gekocht, durchgesiebt und mit Leinöl vermischt.

21. **Gegen Durchfall.** Erkältung ist meistens die Ursache davon. Man nehme Tormentill-Althee und Kalmuswurzeln, pulverisire von jedem 6 Loth (10 Neuloth) und vermische es mit 2 Loth ($3 1/3$ Nlth.) Alaunpulver. Hiervon vermenge man zuweilen einen Eßlöffel voll mit dem Futter.

22. **Gegen Ungeziefer beim Rindvieh.** Schlechte Fütterung und Vernachlässigung ist die Ursache. Um dasselbe zu vertreiben, mische man einen Theil Leinöl mit drei Theilen Buttermilch, bestreiche damit die kranken Thiere, so lange es nöthig ist und gebe ein besseres, regelmäßigeres Futter. — Ein zweites Mittel dagegen ist folgendes: Ochsengalle, Aloe, Coloquinten, Raute und Weihraute, von Allem gleich viel an Gewicht, werden in Essig und Oel gut gekocht und durchgepreßt. Von dieser Salbe wird etwas auf die Stellen gestrichen, welche am meisten vom Ungeziefer berührt sind.

23. **Gegen Durchfall der Kälber.** Folgende Mittel sind alle erprobt:

Man gibt dem Kalbe jeden Morgen ein halbes Glas Branntwein, bis das Uebel gehoben ist.

Für 2 Sgr. fein gestoßene bittere Mandeln werden mit $1/2$ Maaß ($1/2$ Liter) Milch gekocht und dem Kalbe lauwarm eingegeben. Selten ist eine zweite Gabe nothwendig.

Man schlägt ein Ei in heiße Asche entzwei und läßt es hart backen. Erkaltet steckt man es dem Kalbe in's Maul.

Es wird der dritte Theil der Milch, welche zum Tränken des Kalbes bestimmt ist, gekocht und zu der rohen Milch gegossen. Ist solche dann bis zur Milchwärme abgekühlt, so gebe man sie dem Kalbe und setze dies einige Tage fort, wodurch man bald seinen Zweck erreicht. Doch ist es nothwendig, die gewohnte Portion etwas kleiner einzurichten, indem gewöhnlich eine Magenverstimmung stattfindet.

24. **Erkennungszeichen einer kranken Ziege.** Es bestehen diese darin, daß die Ziege gar nicht oder nur wenig frißt und nicht wiederkäut, auch sind Beine und Ohren kalt. Man sorge vorab für eine warme gute Spreu, koche dann einige Handvoll trockene Vietsbohnenschalen, thue etwas Roggenbrod, einen halben Eßlöffel Salz und einen Eßlöffel Oel hinein und lasse es die Ziege lauwarm saufen. Sollte es sich nicht darnach bessern, sondern die Krankheit in der Art zunehmen, daß die Beine steif werden und die Ziege solche beim Stehen zusammenstellt, so ist Gefahr da. In solchen Fällen wird ein Aderlaß in den dritten Kern im Obermaul gemacht.

Daneben dient für eine große Ziege folgendes: 3 Handvoll Kamillen, 4 Loth (6 2/3 Neuloth) Glaubersalz, 1 Loth (1 2/3 Neuloth) Salpeter, 1 Loth (1 2/3 Neuloth) Assafötida mit kochendem Wasser aufgelöst und 1 Loth (1 2/3 Neuloth) Sennesblätter. Man gießt 1 Maaß (reichlich 1 Liter) kochendes Wasser darauf, läßt es eine Viertelstunde ziehen, seiht es durch und gibt davon die Hälfte lauwarm und eine Stunde später die andere Hälfte.

Im Uebrigen wurde eine Ziege, welche man verloren gab, dadurch gerettet, daß ihr dreimal täglich ein Eßlöffel Leberthran eingegeben wurde.

25. **Kolik.** Diese Krankheit entsteht häufig, wenn Mehl bei der Fütterung gebraucht wurde, was nicht völlig aufgelöst war. Die Merkmale, welche beim Rindvieh angegeben sind, zeigen auch hier die Krankheit an. Man gebe der Ziege Klystiere von lauwarmem Wasser, wozu etwas Seife, Salz und Leinöl aufgelöst worden. Nebenbei soll alle 3 Stunden 2 Loth (3 1/3 Neuloth) Glaubersalz gegeben werden, bis Besserung erfolgt.

26. **Husten.** Man nehme 3 Loth (5 Neuloth) Baldrian, 3 Loth (5 Neuloth) Welserleikraut, 4 Loth (6 2/3 Neuloth) geriebenen Meerrettig und 1 Loth (1 2/3 Neuloth) Spießglanzleber. Die beiden ersteren werden pulverisirt, mit dem Uebrigen zusammengesetzt und das Gemisch zu einer Latwerge gemacht, von welcher der Ziege Morgens und Abends 1 Loth (1 2/3 Neuloth) auf die Zunge gestrichen wird.

28

27. **Rothes Wasser.** Die Ursache ist schlechtes Futter. Es wird einer der Halsadern $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogr.) Blut entzogen und der Ziege bis zur Besserung zweimal $^1/_4$ Loth (4 Gramm) Salpeter in Wasser aufgelöst gegeben.

28. **Ausfallen der Haare.** Es entsteht dies durch Unreinigkeit, schlechtes Futter und feuchte Ställe. Man gebe den Ziegen Salz zu lecken, wasche täglich die Haut mit Wasser und versorge sie wie es beim Füttern der Ziege bemerkt worden.

29. **Fußkrankheiten zu verhüten.** Wenn man die Ziegen nicht weiden läßt, so müssen zuweilen die Klauen etwas abgeschnitten werden, weil ihnen sonst das Gehen und Stehen beschwerlich wird. Auch hat eine gute Streue großen Einfluß darauf; denn aus einer mangelhaften Streu entsteht die Klauenseuche.

30. **Bei Freßunlust der Schweine.** Man nehme 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Spießglanz, vermenge die Hälfte mit Butter, bestreiche damit eine Schnitte Brod, schneide sie in kleine Würfel und gebe diese Portion dem Thiere den Tag hindurch nach und nach ein. Ebenso mache man es am folgenden Tage.

Weiß man nicht, was dem Thiere fehlt und kann keinen Thierarzt haben, so nehme man 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Gentianwurzeln, 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth) Lorbeeren, beides pulverisirt, und gebe täglich dreimal einen halben Eßlöffel voll, bis Besserung erfolgt.

31. **Bei Verstopfung der Schweine.** Falls ein Schwein sich das gefährliche Strohfressen angewöhnt hat und in Folge dessen ein Krankheitszustand eingetreten ist, der sich in einer starken Verstopfung kund gibt, muß zur Rettung schleunige Hülfe geschafft werden. Ein erfahrener Landwirth wendet folgendes mit gutem Erfolg an:

Einem großen Schweine werden 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) Glaubersalz in $^1/_4$ Maaß ($^1/_4$ Liter) Wasser aufgelöst, mit Vorsicht gegeben. Möchte aber augenblicklich Hülfe nothwendig sein, so läßt derselbe ein lauwarmes Klystier anwenden. Hierzu werden eine Handvoll Kamillen mit Wasser gekocht und durchgepreßt, eine halbe Obertasse ungekochtes Leinöl, in Ermangelung Rüböl und ein Eßlöffel Salz durchgemischt. Das Klystier wird nöthigenfalls 1—2 mal wiederholt, um durch solche Hülfe den Koth aus dem Mastdarm zu schaffen.

32. **Gesundheitspulver für die Schweine.** Gelber Schwefel $1^1/_2$ Loth ($2^1/_2$ Neuloth), rohes Antimonium 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth), Lorbeer ohne Schale 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth), Zaunrübenwurzel 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth), rother Bolus 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth), Alles pulverisirt. Davon wird im März, April, Mai und Juni einem großen Schweine wöchentlich eine Messerspitze in saurer Milch gegeben.

33. **Gegen Ungeziefer bei den Thieren.** Es besteht dies Mittel in dem Gebrauch von Insekten=Pulver, welches man in den Apotheken erhält. Da es jedoch sehr der Untermischung unterworfen ist, so bewährt es sich nicht immer in gleicher Weise. Man streut es dahin, wo das Ungeziefer sich aufhält, reinigt das Thier und sorgt für besseres Futter. Auch ist Petrolium zu empfehlen.

34. **Katzen vom Ungeziefer zu befreien.** Eine gute Mausekatze hat in jeder Wirthschaft großen Werth und wenn sie sich auch durch ihr Naschen lästig macht, so wird ihr Mangel aber bald große Nachtheile herbeiführen und man sich gern ihre Gesellschaft gefallen lassen. Die dreifarbigen Katzen, weiß, grau und schwarz, zeichnen sich dadurch aus, daß sie nicht nur den Mäusen, sondern auch den Ratten nachstellen. Man muß die Katzen aber auch gut halten, ihnen täglich etwas Abfall von Fleisch geben, wodurch sie gesund und recht wohlgenährt werden und einen stärkeren Trieb zum Fangen erhalten. Denselben die Milch zu entziehen und sie auf die Mäuse hinweisen, ist sehr irrig. Sind sie aber verkümmert und mit Ungeziefer versehen, so wird ihnen ein Zoll langes Stückchen vom Schwanz abgehauen, wodurch das ungesunde Blut abgeleitet wird und welches ohne weiteres durch Belecken der Katze bald heilt. Dann wird sie mit lauwarmer Lauge von brauner Seife oder Soda gewaschen und mit einem Staubkamm, welcher jedesmal in die Lauge getaucht wird, so lange ganz gehörig gekämmt, bis die Haut weiß erscheint und nirgend etwas von Ungeziefer zu sehen ist. Darnach wird sie gut abgetrocknet und wenn dies geschehen, mit scharfem Essig eingerieben. Nach dieser Behandlung wird die Katze bald ganz munter, gesund und zum Mausen geschickt sein.

35. **Gegen den Pips beim Federvieh.** Besonders sind die Hühner dieser Krankheit unterworfen; man erkennt sie daran, daß dieselben sonderbare Töne oder gar keine hervorbringen, den Schnabel aufsperren und ohne Hülfe todt zu Boden fallen. Es soll eine Verstopfung der Nasenlöcher und der Drüsen in der Schleimhaut auf der Zunge vorhanden und durch folgendes Mittel zu heben sein: Man löst mit einem scharfen Federmesser die auf der Zunge befindliche Schale und zieht sie davon ab. Dann macht man die Spitze der Zunge mit Weinessig, worin Salz aufgelöst ist, naß und sperrt das Huhn, damit es nicht trinken könne, eine Stunde ein.

36. **Gegen Verstopfung beim Federvieh.** Eine zweite Krankheit, wodurch die Hühner leicht ihren Tod finden, besteht in Verstopfung. Man nimmt pulverisirte Sennesblätter, vermengt sie mit einem Mehlteig, formt Pillen davon so groß wie kleine Erbsen und gibt täglich davon 2—3 Stück, vorher in Wasser getaucht.

37. **Durchfall bei jungen Gänsen.** Schrot und Kaff, letzterer am besten von Hirse, werden, mit Wasser angemengt, als Futter gegeben; etwas geraspelte Eichenrinde untergemischt, erhöht die Wirkung.

38. **Bei kranken Hunden anzuwenden.** Die Hunde leiden oftmals an Magenwürmern, welche durch Terpentinöl zu tödten sind. Man gebe einem jungen Hunde 10, einem älteren 15—20 Tropfen Terpentinöl, doch muß die Gabe mit sechs Theilen lauwarmer Milch vermischt werden. Solche Portionen gebe man dem Hunde nüchtern, wonach man ihn in den nächsten sechs Stunden fasten lassen muß. Damit man sicher sei, daß sämmtliche Würmer getödtet werden, wiederhole man es am folgenden Morgen noch einmal.

Um die Hunde von Ungeziefer zu befreien, nehme man für einen kleinen Hund 6 Handvoll Wermuth, für einen großen das Doppelte, schneide es klein, gieße 4 Maaß (4½ Liter) kochendes Wasser darauf und lasse es fest zugedeckt 8 Stunden stehen. Dann wird der Hund, ohne das Kraut zu entfernen, in dem Wermuthwasser gebadet, mit dem Kraut gerieben und nach Verlauf von 3—4 Tagen mit Wasser und Essig gewaschen, wobei die Haare ausgekämmt werden.

Sämmtliches Milchwesen.

A. Allgemeine Bemerkungen.

Das Milchwesen verdient schon in kleineren Haushaltungen einer aufmerksamen Behandlung, vielmehr in Oeconomien, wo es als Hauptzweig der Wirthschaft zu betrachten ist. Um die nöthigen Vortheile daraus zu gewinnen, ist es nothwendig, daß die junge Hausfrau sich mit Allem, was dazu gehört, genau bekannt mache und sich je nach den Verhältnissen selbst damit befasse, oder wenigstens eine gute Aufsicht führe. Geschieht dies nicht, so werden die besten Dienstboten nachlässig, was nirgend in der Wirthschaft taugt, beim Milchwesen aber augenblickliche Nachtheile herbeiführt. Und welche Besorgung für die Wirthschaft könnte wol, mit Ausnahme des Gartenbaues, belohnender genannt werden, als die des Milchwesens, indem der Milchkeller, welcher nicht selten der Stolz der Hausfrau wird, sich täglich reicher gestaltet

an Erzeugnissen ihrer Wirksamkeit und die Früchte ihrer Mühe sogleich geerntet werden.

Bei dem Milchwesen besteht der höchste Ertrag im Verkauf der frischen Milch. Man kann annehmen, daß zu einem Pfunde ($^1/_2$ Kilogr.) Butter 10 Maaß ($11^1/_2$ Liter) gute fette Milch gehören, von dünnerer Milch aber sind 11, 12—13 Maaß ($12^1/_2$, $13^3/_4$—$14^7/_8$ Liter) erforderlich. Wird das Erstere angenommen, so ist schon auf das Doppelte zu rechnen, was für 1 Pfund Butter bezahlt wird. Nebenbei wird viel Zeit erspart und gerade darin liegt stets ein großer Vortheil, namentlich auf dem Lande bei so vielfacher Arbeit.

Zum Milchverkauf bietet sich indeß nicht überall Gelegenheit, und ist man da, wo sie mangelt, genöthigt, sich mit dem Gewinn zu begnügen, der aus der Butter zu machen ist; doch ist derselbe auch der Art, daß Aufmerksamkeit und Mühe sich reichlich lohnen.

Zur Bereitung guter wohlschmeckender Butter ist Reinlichkeit die erste Bedingung. Es hängt hiervon hauptsächlich der angenehme Geschmack derselben ab, obgleich auch manches Andere, wie z. B. die Jahreszeit, in welcher sie gewonnen wird, der Aufbewahrungsort der Milch, die Temperatur der Luft, ein schneller Witterungswechsel, das längere oder kürzere Stehenbleiben der Milch und Sahne, der Gesundheitszustand der Thiere, das Futter, die Fütterung selbst, auf die Qualität und Quantität der Milch, also auch auf die Güte der Butter gar großen Einfluß haben. Auch gibt eine Kuh vor der anderen wohlschmeckendere Milch.

Der Milchkeller sei nicht zugleich ein Raum für Vorräthe von Gemüse und Kartoffeln, da vielleicht nichts so sehr geneigt ist, schlechte Luft in sich aufzunehmen als die Milch. Darum ist es nothwendig, daß sie an einem sauberen und luftigen Orte stehe, wo die Fenster geöffnet werden können. Damit aber nicht Fliegen und Mücken hineinschwärmen und die Milch verunreinigen, oder gar Katzen hineinspringen und Unwesen anrichten, so stelle man schließende Rahmen mit Drahtgeflecht, in Ermangelung mit ganz loser Leinwand bespannt, vor die geöffneten Fenster.

Im Sommer ist ein luftiger Keller einer Milchkammer vorzuziehen, weil in heißen Monaten die Milch in letzterer sich zu schnell entwickelt und dadurch nicht den gehörigen Ertrag von Sahne liefert. Im Winter hat ein geheizter Raum den Vorzug, weil alsdann die Luft im Keller zu kühl ist und die Absonderung der Butter zu langsam von statten geht. Man hat angenommen, daß der Aufbewahrungsort der Milch, sowohl im Sommer als im Winter, nicht unter 10 Grad und nicht über 15 Grad Reaumur hinausgehen darf.

Bei einem Neubau oder wo mehrere Keller vorhanden sind, wähle man den Milchkeller nach Osten, damit bei geöffneten Fenstern die Nachtluft von der Morgensonne bald verdrängt werde. Ueberhaupt sollte man die Keller, welche zum Aufbewahrungsorte dienen, wo möglich nicht nach der Nordseite wählen, da die Vorräthe in Kellern, wohin kein Sonnenstrahl dringt, sich weniger gut erhalten; Wein und Bier machen hierbei eine Ausnahme. Um in heißen Tagen die Kellerräume kühl zu erhalten, kann leicht von außen eine Vorrichtung getroffen werden.

Im Milchkeller werde für einen feststehenden Tisch, für eine dem Milchwesen entsprechende Anzahl glatt gehobelter Milchbänke und einen vom Milchkeller mit Latten abgeschlagenen Raum gesorgt, der mit einem Tisch oder einer Bank versehen ist. In solchem Raum müssen die Latten nach innen, nicht im Milchkeller festgenagelt sein und derselbe verschlossen werden können.

Bevor im Mai der Milchkeller wieder gebraucht wird, treffe man zeitig die erforderlichen Vorbereitungen. Sind Mäuse im Keller, so lasse man eine gute Katze hinein oder stelle Fallen auf, am sichersten und schnellsten erreicht man jedoch seinen Zweck durch Legen von vergiftetem Waizen; selbstredend darf hierbei nichts in der Nähe sein, was vergiftet werden könnte. Sobald keine Spur von Mäusen sich mehr zeigt, lasse man die Mauselöcher mit Mörtel, der vorher mit Glasscherben vermischt ist, zustreichen. Soll der Keller geweißt (gekälkt) werden, was nach Beschaffenheit desselben alle 2—3 Jahre geschehen muß, so lasse

man solches frühzeitig vornehmen. Beim Reinigen wird hinsichtlich des Wegschaffens von Kalkflecken auf Abschnitt: Ausmachen der Flecken, hingewiesen. Nachdem der Keller rein ausgekehrt ist, Milchbänke und der Milchtisch mit Sand gut gescheuert und abgewaschen, auch die Fenster geputzt sind, werde derselbe gehörig geschrubbt und einigemal mit reinem Wasser aufgenommen, wobei zuletzt das Schrubbtuch stark ausgedrückt wird. Sobald der Keller bei geöffneten Fenstern völlig trocken geworden, lasse man ihn nochmals auskehren, Milchbänke und Tisch mit einem trockenen Tuche gut abreiben, weil beim Scheuern immer etwas Sand zurückbleibt. Alsdann ist es gut, mit Wachholderbeeren darin zu räuchern, was von Zeit zu Zeit zur Reinigung der Luft wiederholt, für die Milch sehr zuträglich ist.

In Ostfriesland, wo bei den großen, fetten Weiden viel und vorzügliche Butter gewonnen und ein starker Handel damit getrieben wird, steht im Milchkeller, so wie auch in kalter Jahreszeit in den Milchkammern ein Faß mit 20 Pfund (10 Kilogr.) gewöhnlichem Theer, welcher mit einem darin liegenden Spaten täglich einmal umgerührt wird. Es soll dieser alle unreinen, sauren Theile aus der Luft aufnehmen, die von der Milch abgesetzt werden und ungemein vortheilhaft auf dieselbe einwirken. Wo in der Landwirthschaft zum Schmieren der Ackerwagen Theer gebraucht wird, da möchte es rathsam sein, jedes Frühjahr frischen Theer hinzustellen und den älteren zu jenem Zweck zu verwenden.

Endlich ist noch zu bemerken, daß der Raum, worin die Milch steht, nicht anders als mit nassem Sande behutsam ausgekehrt und jeder kleine Milchfleck sogleich naß abgerieben werde, damit die größte Ordnung und Sauberkeit im Milchkeller stattfinde.

B. Erforderliche Milch- und Buttergeräthe.

Dieselben bestehen in einem hölzernen Eimer zum Melken; bei einem größeren Milchwesen ist noch ein zweiter hoher, oben etwas spitz zulaufender Eimer nothwendig, wo hinein nach dem

Melken jeder einzelnen Kuh die Milch geseihet wird, wie es weiterhin bemerkt ist. Ein solcher Eimer muß zum Eingießen der Milch in die Becken eingerichtet sein.

Eine Seihschüssel (Milchsieb) von Ahorn oder Blech, mit einem gesäumten Stück ganz loser Leinwand bespannt.

Eine reichliche Anzahl Milchbecken. Die zweckmäßige Wahl derselben hängt von der Art und Weise des Gebrauchs ab. In einer geregelten Wirthschaft, wo das Auge der Hausfrau nirgend fehlt, da möchten die von gewöhnlichem grünen Glase vor allen anderen den Vorzug haben. Sie gewähren einen reinlichen Anblick, sind leicht und schnell zu reinigen und, aus der ersten Quelle bezogen, nicht übermäßig theuer. Auch wird angenommen, daß ein Maaß Milch, in Glassetten ausgerahmt, 2 Loth (3⅓ Neuloth) Butter mehr liefert als in anderen Gefäßen.

Irdene Milchbecken sind auch gut, doch vermeide man der Gesundheit wegen die glasirten. Stärker als die beiden genannten Sorten sind die steinernen Becken und sehr gut zu reinigen, doch entwickelt sich die Sahne sparsamer darin, wenigstens an einem kalten Orte. In größeren Oeconomien möchte es vorzuziehen sein, die Milch in weiten, eine Hand breit hohen Fässern auszurahmen, wie dieses in Holland, Ostfriesland und der Schweiz üblich ist, wodurch weniger Geschirre erforderlich und zu reinigen sind. Auch wird behauptet, daß die Milch in einem flachen Behälter stärker ausrahmt als in einem hohen. Solche Fässer müssen aber beim Reinigen jedesmal mit Sand gescheuert, tüchtig ausgespült, mit heißem Wasser gebähet und an der Luft getrocknet werden.

Eine Milchfeder zur Bequemlichkeit und Reinlichkeit beim Abnehmen der Sahne von der flüssigen Milch. Es ist dieses ein dünnes, zweifingerbreites Holz in Form eines großen Messers. Vom Gebrauch derselben ist später die Rede. Zum Abrahmen der dick gewordenen Milch eignet sich ganz besonders ein flacher, breiter Blechlöffel.

Ein Sahnegefäß. Hierbei wird auf die in einigen Gegenden üblichen Steintöpfe aufmerksam gemacht, welche unten am

Boden eine Oeffnung haben, die von außen mittelst eines Korks zugestopft wird. Man schüttet Abends vor dem Buttern etwa ein Drittel kaltes Wasser zur Sahne, welches sich senkt und am andern Morgen durch behutsames Losmachen des Korks abgezapft wird. Das kalte Wasser nimmt die sauren Theile der Sahne größtentheils in sich auf und bewirkt in heißen Tagen eine feste, wohlgerathene Butter.

Eine Butterkerne (Butterfaß, Butterleier). Die Form und Einrichtung derselben richtet sich nach der Landessitte. Wählt man eine Drehkerne, so sehe man darauf, daß die Flügel, des bessern Reinigens wegen, herausgenommen werden können. Uebrigens möchte, der größeren Dauerhaftigkeit und besonders des bequemeren Reinigens halber, die runde hohe Form mit einem Stab zum Ziehen vor einer Flügelkerne den Vorzug haben. Diese hat, je nachdem viel oder wenig Sahne darin gebuttert werden soll, eine Höhe von etwa $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ Fuß ($1-1\frac{2}{5}$ Meter) und im Durchmesser eine Weite von 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß ($\frac{1}{3}-\frac{1}{2}$ Meter). Das Ziehen geschieht bei einer kleineren Quantität Sahne mit der Hand, bei starkem Inhalt wird die Butterkerne in ein hölzernes Gestell gesetzt, der Stab an einem Hebel (ein damit in Verbindung stehendes Eisen) befestigt und derselbe mittelst eines hölzernen Griffes auf- und abwärts gezogen, was wenig Anstrengung erfordert. In kleinen Haushaltungen, z. B. bei einer Kuh, ist eine steinerne Butterkerne, ringsum mit Holzbändern und einem hölzernen Deckel und Stab versehen, sehr zweckmäßig.

Ein hölzernes Butterbecken, in runder oder länglicher Form zum Waschen, Kneten und Salzen der Butter, nebst einem nicht zu kleinen, flachen, hölzernen Butterlöffel und den dazu erforderlichen Buttertöpfen.

C. Reinigen der Milch- und Buttergeräthe.

Neue hölzerne Milchgeräthe werden vor dem Gebrauch warm ausgewaschen, zum Auslaugen mit kaltem Wasser gefüllt und

solches bis zu acht Tagen täglich gewechselt. Man stelle sie dann in einen Kessel mit kaltem Wasser bedeckt auf's Feuer, füge eine Handvoll Wachholderbeeren oder Zweige hinzu und lasse sie etwa zehn Minuten kochen. Größere Gefäße müssen wenigstens zu zwei Drittel mit heißem Wasser angefüllt und zugedeckt werden, wobei dasselbe noch warm ausgegossen wird. Gar zu heiß darf man das Wasser zum ersten Male bei neuen Holzgeräthen nicht anwenden, weil sie dadurch leicht Risse erhalten. Zum Reinigen der Milchgeräthe gehören zwei für diesen Zweck bestimmte Fässer; in einem derselben werden sie in warmem Wasser rein gewaschen, in dem andern abgespült. Das Waschen der hölzernen Geräthe geschieht am besten mit einem kurzen stumpfen Besen von Haidekraut oder Birkenreiser, wodurch die festgesetzten Milchtheile sich leichter lösen. Nachdem sie also gereinigt und im zweiten Wasser abgespült sind, werden sie gebähet, d. h. sie werden in einem auf dem Feuer stehenden Kessel in kochendes Wasser gestellt, während 5—10 Minuten einmal umgelegt, dann herausgenommen, wo sie durch die in sich aufgenommene Hitze sogleich trocknen. Von Zeit zu Zeit werden sie gehörig gescheuert, gut abgewaschen und wo möglich in der Luft getrocknet, ehe sie wieder in den Keller gebracht werden.

Die Milcheimer dürfen nach dem Gebrauch nicht schmutzig hingestellt, sondern müssen sogleich mit heißem Wasser ausgewaschen, nachgespült, mit einem saubern Tuche ausgetrocknet und zum Nachtrocknen an einen luftigen Ort gebracht werden. Einmal am Tage werden sie gescheuert, was am besten Morgens nach dem Melken geschieht. Die Seihschüssel wird behandelt wie die Milcheimer, das Seihtuch warm ausgewaschen, wieder aufgespannt und getrocknet. Um letzteres ganz sauber und weiß zu halten, ist es nothwendig, zwei Seihtücher zu geben und darauf zu halten, daß sie abwechselnd mit Seife gewaschen und gebleicht werden.

Die Butterkerne muß sofort nach dem Gebrauch gut gereinigt, zum Ausbähen zur Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt und zugedeckt werden, wobei man einige Male die Flügel dreht,

oder bei einer Ziehkerne den Stab stark auf- und abwärts zieht, damit das Wasser den obern Theil bespüle. Beim Ausbähen überhaupt darf das Wasser niemals in den Geräthen erkalten, weil sie sonst die herausgezogenen Theile wieder aufnehmen, es muß vielmehr noch ziemlich heiß ausgegossen werden.

Irdene und steinerne Milchbecken werden wie hölzerne gereinigt, steinerne müssen zuweilen mit Sand gescheuert und die Trockentücher nach jedem Gebrauch in heißem Wasser ausgewaschen werden. Man gebe wöchentlich ein reines und lasse das gebrauchte mit Seife waschen und bleichen. Zum längeren Erhalten der irdenen und steinernen Milchbecken ist es nothwendig, dieselben nach dem Reinigen zuweilen im Backofen ganz heiß werden zu lassen.

Glasschalen. Zum Auswaschen derselben eignet sich besonders ein Stück Flanell, in Ermangelung nehme man ein leinenes Tuch, reinige sie einzeln in heißem Wasser, wasche sie in reinem Wasser nach, lege sie zum Ablaufen auf einen Tisch und trockne sie ab. Hauptsächlich ist bei den zerbrechlichen Milchgeräthen darauf zu halten, daß sie möglichst bald nach dem Gebrauch gereinigt und nicht über 6 Stück ineinander gestellt werden, was namentlich bei den Glasschalen zu beachten ist.

Buttertöpfe. Neue Steintöpfe werden warm, dann heiß ausgewaschen, mit kaltem Wasser nachgespült und ausgetrocknet. Schon gebrauchte Töpfe werden von innen und außen mit Sand und etwas aufgelöster Soda gescheuert, heiß ausgewaschen, mit kochendem Wasser gefüllt und zugedeckt hingestellt. Um das Springen derselben zu verhüten, müssen sie nicht nur vorher erwärmt sein, sondern dürfen auch nicht während des Hineingießens von kochendem Wasser auf einen steinernen Fußboden oder Spülstein stehen. Das Wasser muß, wie beim Ausbähen hölzerner Geräthe, noch heiß daraus entfernt werden, damit sie nicht die abgesetzten fetten Theile wieder aufnehmen. Besser noch als das Ausbähen ist, die Töpfe nach dem Reinigen in einem Kessel mit kaltem Wasser auf's Feuer zu stellen und sie etwa 15 Minuten kochen zu lassen. Sind die Buttertöpfe zum Gebrauch fertig, so binde man ein

viereckiges Stückchen Pappendeckel daran und schreibe mit Dinte das Gewicht des Topfes darauf.

Endlich wird aufmerksam darauf gemacht, alle Geschirre, welche für Milch und Butter dienen, ohne Ausnahme zu keinem andern Zwecke zu benutzen, auch nicht saure Molken hineinzustellen. Wie anfangs bemerkt, ist beim Milchwesen eine beständige gute Aufsicht unerläßlich.

D. Melken nebst den Besorgungen im Milchkeller.

Die Reinlichkeit im Milchwesen bezieht sich nicht nur auf den Raum, worin die Milch steht, und auf alle zur Milch und Butter dienenden Geräthe, sie muß auch hauptsächlich beim Melken beachtet werden. Bevor damit begonnen wird, muß die Melkerin ihre Hände waschen, den Stall streuen, den Kühen Futter vorlegen, wodurch sie ruhig stehen, das Euter der Kühe mit etwas Heu abreiben, nöthigenfalls abwaschen. Ein gutes Mittel, eine schlagende Kuh beim Melken zum ruhigen Stehen zu bringen, besteht darin, ihr ein naßgemachtes Laken (grobes leinenes Tuch) über das Kreuz zu legen.

Mit den ersten Tropfen Milch werden die Striche naß gemacht. Das Melken muß rasch und gleichmäßig geschehen, so daß es im Eimer rauscht und schäumt; Milch ohne dicken Schaum zeugt von einer ungeübten oder trägen Melkerin. Die Milch muß gehörig, ja bis zum letzten Tropfen ausgemolken werden, was freilich etwas mehr Zeit erfordert, die aber durch die daraus hervorgehenden Vortheile reichlich ersetzt wird. Die wenigen Tropfen sind doch ein gar geringer Vortheil, wird manche Unkundige denken. Es sind indeß nicht nur diese Tropfen gewonnen und solche mehr als das Doppelte butterreicher, sondern ein nachlässiges Melken bringt große Nachtheile. Erstens benimmt die im Euter zurückgebliebene Milch der neu erzeugten ihren natürlich süßen Geschmack, zweitens wird dadurch der Milchertrag täglich geringer. Ein Beweis dafür ist, daß Kühe, welche güst gemacht

werden sollen, das heißt, wenn man ihnen die Milch benehmen will, nicht rein ausgemelkt werden dürfen.

Von einer jeden Kuh wird die Milch aus dem Milcheimer in den Haupteimer (zweiter größerer Eimer, siehe Milchgeräthe) gegossen, welcher mit einer Seihschüssel versehen, auf dem Futterplatz neben dem Stalle steht. Der Eimer wird der Reinlichkeit wegen jedesmal mit einem Deckel zugedeckt, besonders der Katzen halber. Das Uebertragen der Milch in den Haupteimer ist deshalb nothwendig, weil mitunter eine Kuh in den Milcheimer schlägt und dann nur diese, nicht die sämmtliche Milch verunreinigt und unbrauchbar würde. Man mache es der Melkerin zur Pflicht, solche verdorbene Milch niemals unter die andere zu gießen, es wird dadurch der Butter ein so übler Geschmack beigebracht, daß sie fast ungenießbar ist; für die Kälber und anderes Vieh aber ist sie gut zu benutzen.

Das Melken geschieht dreimal des Tages. Bei Abnahme der Milch halten Manche es für besser, Mittags überzuschlagen, theils um das Reinigen der Milchgeschirre zu sparen, theils weil sie glauben, Morgens und Abends so viel mehr Milch zu bekommen. Letzteres aber ist eine irrige Ansicht, das dritte Melken wird bald eingebüßt werden und ob es auch nicht bedeutend sein mag, so bringt es die Arbeit doch reichlich ein.

Einige Kühe geben Milch bis zum Milchwerden (Kalben), doch ist zu rathen, auf diesen augenblicklichen Vortheil zu verzichten, um einen größeren Nachtheil zu verhüten. Regel ist, die Kuh in den letzten 4 Wochen nicht zu melken, läßt man ihr aber 6 Wochen Ruhe, so ist dieser Ausfall an Milch sicherlich kein Verlust, sondern es liefert dieselbe nach dem Milchwerden einen um so reicheren Ertrag.

Nach dem Melken muß die Milch sofort an den Ort ihrer Bestimmung gebracht werden. Wird der Eimer hingestellt, um erst dies oder jenes zu verrichten, vielleicht gar fehlende Milchbecken zu waschen, was eine große Unordnung zu nennen ist, so wird ein stärkeres Ausrahmen der Milch verhindert. Manche

behaupten, daß während der Absonderung der Milch dieselbe nicht im Geringsten, z. B. durch starkes Zuschlagen der Thüre bewegt werden darf, andere halten eine leise, durch Zug hervorgebrachte Bewegung der Milch zur stärkeren Ausscheidung für förderlich. Uebrigens muß beim Eintritt in den Milchkeller sofort die Thür zugemacht werden, damit nicht Katzen herein schleichen und unangenehme Ueberraschungen bereiten.

Wenn die Milch in den Keller gebracht wird, werde der Milchtisch mit Becken besetzt und in jedes ein bestimmtes Maaß gefüllt. Man weiß dann stets genau, was man an Milch erhalten hat, was wohl beachtet werden muß. Der Ertrag kann zwar in einem Zeitraum von wenigen Tagen sich mehren und vermindern, auch kann die Milch fetter und dünner werden, wenn nämlich ein Wechsel von besserem oder ungünstigerem Futter stattgefunden hat — bei Weidefütterung vermindert auch längeres Regenwetter den Ertrag — nicht aber gibt eine Kuh bei gleichmäßiger guter Fütterung heute viel und morgen wenig, das Maaß von Milch bleibt sich hier vielmehr ziemlich gleich. Es gibt mitunter unrechtliche Dienstmädchen, welche einen Theil der frischen Milch zurückbehalten und dagegen eben so viel Wasser beimischen. Es ist eine solche Milch an einer viel dünneren Sahne (Rahm, Flott) zu erkennen. Uebrigens gibt es Milchmesser, Lactometer genannt, die genau anzeigen, wie viel Wasser der Milch beigemischt worden. Das Instrument besteht aus einer Glasröhre, welche die Grade von 0 bis 4 angibt und mit einer Glaskugel am Fußende versehen ist und welches in die Milch getaucht wird. Fällt es bis 0 in die Milch, so ist sie unverfälscht, sinkt sie aber bis zum zweiten Grade, so hat die Milch eine Beimischung von einem Viertel Wasser; der dritte Grad zeigt an, daß die Milch mit einem Drittheil und der vierte Grad mit der Hälfte Wasser vermischt ist. Auch zeigt dieser vierte Grad die Milch von einem kranken Thiere an.

Selbstredend, daß die Milch eines kranken Thieres nicht benutzt wird, so darf aber das regelmäßige Melken nicht versäumt

werden. Es würde im entgegengesetzten Fall die Krankheit des Thieres sich ganz bedeutend verschlimmern und bei der Wiederherstellung der Milchgehalt sehr gering geworden sein.

Um Mißtrauen gegen Melkerinnen vorzubeugen, sei hier nebenbei bemerkt, daß es Kühe gibt, welche geneigt sind, sich selbst die Milch auszusaugen.

Es ist von großem Werth, wenn das Ausgießen der Milch unter Aufsicht der Hausfrau oder einer zuverlässigen Stellvertreterin geschieht, wie es überhaupt auch nothwendig ist, daß der Milchkeller nur von einer Hand besorgt wird, wodurch alle Vortheile ganz anders im Auge gehalten werden können. Selbstredend bezieht sich die Besorgung von einer Hand, wörtlich genommen, nur auf kleineres Milchwesen; in größeren Milchwirthschaften ist es aber noch nothwendiger, daß bei den helfenden Personen eine geübte und verständige Hand dem Ganzen vorsteht.

Sind die Milchbecken mit Vorsicht reihenweise auf die Milchbänke gestellt, wobei stets von einer Seite angefangen werde, so bezeichne man das letzte Becken der jüngsten Milch mit einem darüberliegenden Stäbchen. Dann lasse man den Milchtisch abwaschen, Milcheimer und Seihschüssel sofort wie bemerkt worden, reinigen und bei gutem Wetter in der Luft trocknen.

Manche bedecken die Milchbecken, was in Beziehung auf Reinlichkeit gewiß Beifall finden muß, es ist jedoch vortheilhafter, die Milch dem Einfluß der Luft auszusetzen, da jede fettige Substanz durch Einwirkung der Luft von reinerem Geschmack erhalten bleibt. Nur wo der Raum im Verhältniß zum Milchertrag es erfordert, da stelle man eine zweite Reihe Becken mittelst Ueberlegen schmaler Brettchen auf die erste Reihe.

Wo so viel Milch in den Keller gebracht wird, daß ganze Bänke damit besetzt werden, da nehme man keine Becken aus der Reihe, sondern von den Enden weg oder stelle beim Ausgießen der Milch zum etwaigen Gebrauch ein bis zwei Becken auf einen bestimmten Platz. Besonders hüte man sich aus den Reihen junge Sahne abzunehmen oder Milch herauszugießen, weil da-

durch die Ausscheidung aufgehoben wird. Hierbei erlaube ich mir den jungen Hausfrauen, welche Nutzen aus dem Milchwesen ziehen wollen und müssen, vom häufigen Gebrauch junger Sahne abzurathen. Es wird dadurch die Qualität und Quantität der Butter ganz außerordentlich benachtheiligt. Sobald eine Bank leer geworden, reibe man sie mit einem reinen, nicht zu nassen Tuche ab; das Scheuern läßt sich hier nicht anwenden.

Wie lange die Milch bis zum Abrahmen stehen muß, kann im Allgemeinen nicht genau angegeben werden, indem dieses einigermaßen von der Oertlichkeit und der Witterung abhängt. Sticht man mit einem Messer hinein und es tritt dann keine flüssige Milch hervor, so ist sie gut. Durchschnittlich kann man im Sommer 2 Tage und Nächte annehmen, wo dann die Sahne den höchsten Grad ihrer Entwickelung erreicht hat. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt sie wieder ab, wird kraus, pelzicht und wässerig und liefert weniger gute Butter. Vor dieser Zeit abgenommen, erhält man nicht den gehörigen Ertrag. Wo man aber in großen Oeconomien die Bereitung der Käse zugleich als Hauptzweig des Milchwesens betrachtet, was von besonderen Verhältnissen abhängt, da wird die Milch schon nach 12 Stunden abgerahmt, wobei dann eine sehr feine Butter gewonnen wird.

Da es beim Abrahmen der Milch unvermeidlich ist, die Finger einigermaßen mit der Sahne in Berührung zu bringen, so gewöhne man sich, nicht ohne vorher die Hände rein gewaschen zu haben, in den Milchkeller zu gehen. Das Abrahmen geschieht am besten mit einem flachen, blechernen Löffel. Es wird mit dem Zeigefinger die dicke Sahne am Rande des Milchbeckens losgestrichen, dieselbe von allen Seiten nach der Mitte hin zusammengelegt und in den Sahnetopf gefüllt. Dann werden die noch zurückgebliebenen fettigen Theile von der Milch weggenommen. Im Winter, wo in kleinen Haushaltungen gewöhnlich nur einmal wöchentlich gebuttert wird, da ist es anzurathen, jedesmal über die abgerahmte Sahne im Topf einige Körnchen Salz zu streuen,

wodurch sich dieselbe frischer erhält; durch zu viel Salz aber wird die Buttermilch versalzen.

Zum Ablassen (Abrahmen) der süßen Milch dient eine Milchfeder, wie sie bei den Milch- und Buttergeräthen bezeichnet worden. Man hält diese in schräger Richtung nach sich hin gebogen an den Rand eines Milchbeckens, indem man dasselbe mit der linken Hand gefaßt, an sich hält und die Milch unter der Feder heraus fließen läßt, wo dann die Sahne im Becken zurückbleibt. Es wäre zu wünschen, daß ein solches Verfahren beim Ablassen der Milch allgemein eingeführt würde, um das so höchst ekelhafte, sogenannte Abpusten, wie dies in einigen Gegenden üblich ist, zu vermeiden, wobei der Hauch, sei er rein oder unrein, der Sahne mitgetheilt wird. Nach dem Ablassen der Milch wird das Becken zuerst mit dem Zeigefinger ringsum und dann strichweise ausgestrichen und zwar so rein, daß nichts verloren geht.

Das Abrahmen der dick gewordenen Milch muß täglich zweimal geschehen. Die für's Vieh bestimmte Milch wird sogleich in einen Futtereimer gegossen und zwar Abends die für den nächsten Morgen und Morgens für den Abend hingestellt. Bei solcher Einrichtung hat das Viehmädchen niemals darauf zu warten und wird nicht durch verlorene Zeit an seiner Arbeit aufgehalten. Ueberhaupt mag man wohl Bedacht darauf nehmen, den Dienstboten gegenüber sich keine Nachlässigkeiten zu Schulden kommen zu lassen, wo man Pünktlichkeit von ihnen fordert.

Die Milch zur Abendsuppe für den Dienstbotentisch kann im Sommer bei nicht all zu starker Hitze vom Morgenmelken abgelassen werden, bei Gewitterluft oder starker Hitze ist es aber sicherer von der Mittagsmilch zu nehmen; in kühler Jahreszeit läßt sich die Milch vom vorhergehenden Abend verwenden.

1. **Buttermachen, Waschen, Salzen und Einmachen der Butter.** Je nach der Frühe des Jahres, Ende Mai oder im Juni, doch erst, nachdem die Kühe 14 Tage frisches Futter erhalten haben, liefern dieselben eine Butter, welche schon zum Einmachen gebraucht werden kann. Am besten aber ist zu diesem Zweck die September-

butter (besonders vorzüglich bei einer Spörgelfütterung), indem die Kühe dann wieder frisches Futter erhalten und die Luft frei von Gewittern ist.

In Beziehung auf Form und Reinigen der Butterkerne wird auf B. und C. dieses Abschnitts hingewiesen. Das Buttermachen an heißen Sommertagen muß an einem möglichst kühlen, doch zugfreien Orte und zwar des Morgens in aller Frühe geschehen. Am vorhergehenden Abend lasse man zwei Eimer kaltes Brunnenwasser in die Butterkerne gießen und den Sahnetopf in ganz kaltes Wasser stellen. Ist dieselbe unten am Boden mit einer Oeffnung versehen, wie bei den Milch- und Buttergeräthen darauf aufmerksam gemacht worden ist, so versäume man nicht, kaltes Wasser zur Sahne zu gießen und solches vor dem Buttern abzuzapfen. Werden diese Vorsichtsmaßregeln beobachtet, so kann man, wenn nicht ein krankhafter Zustand des Milchviehes hinderlich ist, auch bei großer Hitze auf rasches Entstehen einer guten Butter rechnen, wo sonst manchmal stundenlang gebuttert werden muß und endlich doch nur durch Zusammenklopfen der Buttertheile dieselbe nothdürftig entsteht.

In kalter Jahreszeit ist es gut, den Sahnetopf über Nacht in ein warmes Zimmer zu stellen, besser noch, unmittelbar vor dem Buttern unter fortwährendem Schlagen mit einem weißen Schaumbesen etwas kochendes Wasser langsam zur Sahne zu gießen. Die geeignete Temperatur der Sahne ist im Sommer 10—12 Grad Reaumur, im Winter aber können 13—14 Grad angenommen werden. Die Butterkerne wird mit kochend heißem Wasser versehen, wobei der Stab wie beim Buttern einigemal auf und nieder gezogen, dann das Wasser herausgegossen und dieselbe, bevor die Sahne hinein gethan wird, einige Augenblicke zum Ausdampfen hingestellt. Wird die Sahne aber unmittelbar nach dem Entfernen des heißen Wassers in die Butterkerne gegossen, so erhält die Butter eine weiße, käsige Farbe und verliert bald ihren Geschmack.

Das Buttern geschieht vom Anfang bis zu Ende ununterbrochen gleichmäßig, weder zu schnell noch zu langsam. Bei einer Ziehkerne wird stets bis auf den Grund gestoßen und zwar so lange, bis daß sich Buttertheile zeigen. Dann werden solche im Sommer mit möglichst kaltem, im Winter mit milchwarmem Wasser (nicht mit heißem) zusammengespült, indem dieses auf den Deckel gegossen und zugleich die Kerne geschüttelt wird. Dann fängt man an mehr auf der Oberfläche zu buttern, wobei immer derber darauf gestoßen und zuweilen, etwa um's dritte oder vierte Mal bis auf den Grund durchgestoßen wird. Bei diesem Verfahren kommt die Butter gehörig zusammen und entsteht viel schneller, als wenn das Buttern stets auf gleiche Weise ge-

schieht. Am Ende dieses Abschnitts wird man einige erprobte Hülfsmittel finden, die in ungünstigen Fällen beim Buttern anzuwenden sind.

Darnach wird das Butterbecken nebst dem Butterlöffel mit etwas Salz und Wasser ausgerieben, wodurch die Butter nicht anklebt, und solche aus der Kerne genommen. Das Waschen und Kneten darf nicht übereilt und nicht als Nebensache betrachtet werden, da das Erhalten der Butter größtentheils davon abhängt. Ist die Milch nicht bis auf die letzte Spur entfernt und alles Uebrige geschehen, so wird die Butter dennoch keinen guten Geschmack erhalten. Bevor man mit dem Waschen anfängt, knete man die Milchtheile so viel als möglich heraus, was diese Arbeit rascher beendet, wasche und knete dann die Butter unter häufigem Wechseln von klarem, frischem Wasser so lange, bis solches vollkommen klar erscheint. Dann drücke man sie auseinander, streue ganz sauberes, fein geriebenes Salz darüber hin und arbeite es gehörig durch, wobei das herausgeknetete Wasser abgegossen wird.

Zu jedem Pfunde ($^1/_2$ Kgr.) Butter, welches frisch gegessen werden soll, rechne man nach Geschmack $^1/_2$, $^3/_4$ bis 1 Loth (8, 12 bis 16 Gramm) Salz. Zum Einmachen derselben sind, wenn sie nach angegebener Vorschrift behandelt worden, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ Loth (20 bis 25 Gramm) hinreichend; übrigens dient ein Zusatz von Zucker, siehe Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer", ganz besonders zum Erhalten und zum Wohlgeschmack.

Nach dem Salzen der Butter, wobei die Quantität Salz wie zu Tischbutter angewandt wird, stelle man solche bis zum nächsten Morgen in den Keller. Alsdann ist es ein Vortheil für dieselbe, wenn sie noch einmal mit Wasser leicht ausgewaschen und so lange trocken verarbeitet wird, bis keine Wassertheile mehr hervortreten. Nach diesem Durchkneten, was im Sommer an einem sehr kühlen Ort geschehen muß, wird die Tischbutter davon genommen und sauber auf kleine Teller gemacht. Eine lange Form gibt man derselben durch Schwingen und Wellen in der Buttermulde, eine runde, indem man sie mittelst eines sehr glatten, ziemlich flachen hölzernen Löffels glatt formt und dann nach Belieben mit Reifen verziert. Alsdann setzt man das zum Einmachen noch fehlende, ebenfalls fein geriebene Salz hinzu und knetet die Butter gehörig damit durch. Das gute Verarbeiten trägt ungemein viel zur Qualität und zum Erhalten bei.

In Beziehung auf das Einmachen reibe man die vorher gewogenen Buttertöpfe mit Salz und etwas Essig aus und streue im Verhältniß des Topfes 5 bis 7 Gewürznelken hinein, welche zum guten Erhalten dienen, ohne Geschmack mitzutheilen. Dann wird die Butter so fest

als möglich eingeknetet, wobei man einen zweifingerbreiten Raum frei läßt. Die Oberfläche mache man ganz eben und glatt, wiege den Topf, lege ein ausgewässertes Stück alter Leinwand darüber, drücke es von allen Seiten an und versehe die Butter einen Zoll hoch mit einer Salzpökel (Lake). Hierzu nehme man zu einem halben Maaß kochenden Wassers 4 Loth Salz (zu $^1/_2$ Liter ungefähr 6 Neuloth), gieße es erkaltet vom Bodensatz klar ab auf die Butter und bewahre dieselbe offenstehend im Keller auf einem Brett; zugedeckt erhält sie sich weniger gut.

Auf die an dem Buttertopfe befindliche Karte, auf welcher vorab die Schwere des Topfes bezeichnet worden, wird die Anzahl der Pfunde und zugleich die Zeit bemerkt, wann die Butter eingemacht wurde. Man vermag dann beim Verkauf das Gewicht bestimmt anzugeben und weiß überhaupt, was man vorräthig hat.

Die bei Gewitterluft gemachte Butter, welche sich nicht gut erhält, verbrauche man zuerst. Auch kann man weiche Butter vorzüglich zu Schmelzbutter anwenden; im Abschnitt: Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer ist die Anweisung zu finden.

Von Zeit zu Zeit, etwa einmal im Monat, sehe man die eingemachte Butter nach, nehme das Tuch von allen Seiten so zusammen, daß die unreinen Theile auf demselben zurück bleiben, auch reinige man den leeren Raum des Topfes. Das Tuch wird dann gut ausgespült, wieder glatt aufgelegt und nöthigenfalls frische Pökel nachgefüllt, an welcher es niemals fehlen darf, weil sonst die beste Butter einen üblen Geschmack erhält. Beim Ausstechen der Butter ist zu beobachten, die Oberfläche stets ganz eben zu halten und nicht die geringsten Vertiefungen zu machen, was zum Erhalten der Butter dient und der Ordnung angemessen ist. Damit die Butter glatt vom Löffel gleite, reibe man ihn mit Salz aus, stelle in die Nähe des Buttertopfes ein kleines Geschirr mit Salzwasser und lege jedesmal den Löffel hinein. Das Wasser werde wöchentlich einmal gewechselt.

2. **Eine feine, wohlschmeckende Winterbutter zu machen.** Man stelle die Milch von einem, zwei bis drei Melken in den Keller oder in eine Milchkammer, gieße die sämmtliche Milch mit der nächstfolgenden frisch gemolkenen noch warmen Milch in die Butterkerne, welche, wie beim Buttern bemerkt worden, im Winter mit ganz heißem Wasser ausgespült und größtentheils ausgedampft sein muß und buttere diese Milch nach bemerkter Angabe. Man erhält von gesunder Milch und bei demselben Quantum in einer Viertelstunde ein ungewöhnlich feines Product, welches an Wohlgeschmack der besten Schweizerbutter gleich kommt, und nicht wie andere Winterbutter nach kurzer Zeit einen

starken Geschmack erhält. Die Buttermilch ist ganz süß und kann statt süßer Milch, zu Suppen, auch zum Backen des Milchbrods gebraucht werden. Diese Art zu buttern, ist besonders im Winter überall zu empfehlen, wo man wenig Milchvorrath hat und also die Sahne durch gar zu langes Aufbewahren schlechte, oft gar bittere Butter liefert. Zugleich wird dadurch viel Zeit erspart, welche das Waschen und Ausbähen der Milchgefäße erfordert.

3. **Der Winterbutter eine gelbliche Färbung zu geben.** Obgleich bei guter Winterbutter Manchen die natürliche Farbe am liebsten ist, so wird doch mitunter ein gelblicher Schein vorgezogen. In solchen Fällen wird die Farbe am feinsten, wenn nach englischer Art mit der Sahne ein paar frische Eidotter gebuttert werden. Ein zweites gar nichts kostendes Mittel besteht darin, daß etwas Saft einer gut gereinigten und geriebenen gelben Wurzel (gelbe Rübe) der Sahne beigefügt wird, doch darf es nur sehr wenig sein.

4. **Eingemachte Butter in frische umzuwandeln.** Hat man im Winter nicht so viel Sahne oder Milch, um die gewünschte Butter zu erhalten, so kann man sich auf folgende Weise aushelfen: Man buttert das, was man an Sahne oder Milch hat, und gibt, sobald sich Spuren von Milch zeigen, einen verhältnißmäßigen Theil eingemachter Butter dazu und buttert nun weiter, bis sie entstanden ist. Die hinzugethane Butter vereinigt sich mit der frischen, nimmt den Geschmack derselben an und hat eine Farbe, wie die schönste Maibutter, erhält sich aber nur wenige Tage frisch.

5. **Einige erprobte Mittel, zur Zeit anzuwenden, wenn die Butter nicht entstehen will.** Von altmelkenden Kühen oder auch bei zu kalter Temperatur erfordert das Buttern viel längere Zeit und ist man oft da genöthigt, Hülfsmittel anzuwenden. Es wird hierbei gerathen, zugleich mit der Sahne, welche man nicht zu alt werden lasse, ein Becken frisch gemolkene noch warme Milch in die Butterkerne zu gießen, was ein schnelleres Entstehen der Butter zur Folge hat. Die Milch ist nicht verloren, sie liefert ihren Theil Butter so gut als die von einem gleichen Theil gewonnene Sahne und verbessert die Buttermilch ungemein.

Möchten sich nach langem Buttern Buttertheilchen zeigen, ohne daß solche sich verbinden, wobei häufig eine zu warme Temperatur der Sahne zum Grunde liegt, welche durch langes Buttern noch erhöht wird, so ist solchem dadurch vorzubeugen, daß man ein handdickes Stück Eis in's Butterfaß wirft. In Ermangelung thue man ein großes Stück der frischesten Butter und einen guten Theil fein gestoßenes Kochsalz in die Butterkerne. Die Buttermilch wird zwar versalzen und zum

Essen unbrauchbar, die Butter aber oftmals hervorgebracht. Um das Zusammenziehen der Buttertheile zu bewirken, muß man sogleich nach dem Hineinwerfen des Salzes, welches augenblicklich eine Kälte im Butterfaß hervorbringt, zum Auflösen desselben anfangs sehr stark, dann langsamer aber gleichmäßig buttern. Geschieht ersteres nicht, so würde das Salz zu Boden fallen, sich nicht der Sahne mittheilen und also den Zweck verfehlen.

Statt des Salzes wird im vorliegenden Fall, wenn sich die Buttertheile nicht vereinigen wollen, auch wol eine Wallnuß dick gestoßener und aufgelöster Alaun mit Nutzen angewandt. Auch soll ein Stückchen Klettenwurzel ein gutes Mittel sein, die Butter zu sammeln. Sollte man in einzelnen Fällen, nämlich bei zu warmer Temperatur, nicht zum Zweck gelangen, so würde nichts übrig bleiben, als das Butterfaß über Nacht an den kältesten Ort zu stellen und des nächstfolgenden Morgens früh wieder anfangen zu lassen, wo dann die Butterbildung zuweilen noch erfolgt.

Wenn die Butter überhaupt schwer entsteht, so wird oftmals der Zweck dadurch erreicht, daß man die frisch gemolkene Milch eben aufkocht und sie dann in den Gefäßen ausrahmen läßt.

Oft erhält man bei aller Aufmerksamkeit doch keine gute Butter, und ist dann lediglich ein krankhafter Zustand des Milchviehes die Ursache. Die Milch gerinnt alsdann oft noch in ganz süßem Zustande, oder die Sahne zieht sich lang, bekommt auch mitunter blaue Flecke und nach langem Buttern erfolgt endlich schlechte bittere Butter oder gar Schaum. Man säume da nicht, geeignete Mittel anzuwenden; beim Viehstand sind verschiedene bemerkt.

Zugleich ist es hierbei nothwendig, die sämmtlichen Milch- und Buttergeräthe mit Wachholder auszubähen. Man wirft zu diesem Zweck einige Wachholderzweige in die Butterkerne, in's Sahnefaß und in die Milcheimer, gießt kochendes Wasser darauf, deckt die Gefäße zu und entfernt nach einer geraumen Weile das Wasser, so lange es noch heiß ist. Alle leer gewordenen Milchbecken müssen ebenfalls nach und nach, so wie auch die Buttermulde in einem Topf mit Wachholderzweigen ausgebähet werden. Es ist dieses Verfahren, von Zeit zu Zeit angewandt, überhaupt ein wesentlicher Vortheil für den angenehmen Geschmack der Butter. Die Geschirre bedürfen nach dem Ausbähen des Nachspülens nicht, sondern werden ohne weiteres zum Trocknen an die Luft gestellt. In Ermangelung der Wachholderzweige, welche nicht überall zu haben sind, erreicht man auch durch Auskochen der Milchgeschirre mit Heusamen seinen Zweck. Die Milchbecken müssen $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde im Heusamenwasser stark kochen, nachdem werden sie heraus-

genommen, abgespült und hingestellt. Nach dreimaligem Hineinlegen von Becken muß das Heusamenwasser jedoch erneuert werden. Das Ausbähen der Butterkerne geschieht auf gleiche Weise, wie mit Wachholderzweigen.

Mitunter wird man finden, daß die dick gewordene Sahne klar und glasartig erscheint, was einen geringeren Butterertrag zur Folge hat. Es ist dagegen oben bemerktes Auskochen der Milchbecken mit Heusamen ein zuverlässiges Mittel.

Bereitung verschiedener Käse.

1. **Kälberlab (Käserinzel).** Zu den meisten Arten von Käse ist zur Scheidung der Milch Kälberlab erforderlich, welches bereitet wird, wie folgt:

Man nimmt einen Suppenteller voll ausgepreßter Käsemilch (Matte), 2 Eßlöffel voll von nachstehend bemerkten Kräutern, als: wilder Thymian, Blätter der Kettenblume oder Löwenzahn, und wilder Hopfen, zu gleichen Theilen getrocknet und pulverisirt, 1 Eßlöffel voll Salz, 1/4 Loth (4 Gramm) gestoßener schwarzer Pfeffer und 1 Glas Branntwein mittlerer Größe. Dies Alles wird gut untereinander geknetet, in einen gereinigten Kälbermagen, welcher 24 Stunden in Essig gelegen hat, gefüllt und zugebunden, 24 Stunden stark gepreßt und in der Luft hart getrocknet. Die Anwendung ist in folgenden Vorschriften mitgetheilt; zuerst aber folgt:

2. **Lausitzer Käse (dem Limburger Käse ähnlich).** Man setze 7 Maaß (oder Liter) frisch gemolkene Milch, worunter 2 Maaß (oder Liter) reinschmeckende Ziegen- oder Schafsmilch sein kann, in einem steinernen Topfe in kochendes Wasser, welches vom Feuer genommen, doch heiß gestellt werden muß und gebe ein Stückchen fein geschabtes Kälberlab von der Größe einer Wallnuß, mit etwas warmer Milch oder Wasser aufgelöst, hinein, rühre es untereinander und lasse es eine Stunde ruhig stehen. Die sich während dieser Zeit gebildete Käsematte fülle man mit einem Schaumlöffel in ein dazu dienendes hölzernes Kästchen, welches eine Viertelelle lang und breit und dessen Boden fein durchlöchert ist, indem man lagenweise Käsekümmel und wenig fein gestoßenes Salz durchstreut. Etwas beschwert, lasse man den Käse 24 Stunden in der Form stehen und wende ihn in dieser Zeit viermal in derselben um. Nachdem wird er an einem schattigen, aber recht luftigen Orte so lange getrocknet, bis er eine feste Rinde bekommen hat. In diesem trocknen Zustande kann man ihn jahrelang aufbewahren, zum Gebrauch aber muß er zuvor mit Bier oder Salzwasser naß gemacht

und mit einigen Hopfenblumen oder Wallnußblättern in einen steinernen Topf schichtweise gelegt, einige Wochen im Keller stehen. Jedoch muß zuweilen nachgesehen werden, da der Käse sich manchmal früher durchzieht und also flüssig werden könnte. Die von der Käsematte geschiedene Molke ist ein gesundes und wohlschmeckendes Getränk.

3. **Käse von abgerahmter süßer Milch.** 30 Maaß (34 Liter) süßer Milch wird nach dem Abrahmen 3 Wallnuß dick Kälberlab mit einer Obertasse Wasser aufgelöst, beigefügt und solche zum langsamen Erhitzen auf ein sehr schwaches Feuer oder auf eine heiße Platte gestellt. Hat die Käsematte sich gehörig geschieden, so wird sie in einen ganz saubern Käsebeutel geschüttet und derselbe nach dem Ablaufen gepreßt. Dann wird die Matte auf der Reibe gerieben, mit 2 Obertassen süßer Sahne, einer Hand voll Salz und einer Hand voll ausgelesenem Käsekümmel tüchtig durchmengt und in eine, unten und von allen Seiten fein durchlöcherte Form, welche zuvor mit einem gut ausgebrühten, leinenen Tuche ausgelegt, gleichmäßig hineingedrückt und beschwert. Letzteres muß nach und nach stärker geschehen, während der Käse 3 Tage in der Form bleibt. Nach Verlauf dieser Zeit wird derselbe herausgenommen, etwa 14 Tage zum Antrocknen an ein offenes Fenster gestellt, wo weder starker Wind noch Sonne darauf einwirken können, weil derselbe andernfalls Risse erhält, unterdessen wird er einmal mit starkem Salzwasser bestrichen. Ist der Käse von außen trocken geworden, so wird er in einen Haufen trocknen Hafers gesteckt, worin er $^1/_4$ Jahr bis zum Gebrauch liegen bleibt. Derselbe ist alsdann von sehr angenehmem Geschmack und erhält sich über ein halbes Jahr.

4. **Vorzüglicher Landkäse von abgerahmter saurer Milch, welcher für Rahmkäse gehalten wird.** Die ganz dick gewordene Milch wird abgerahmt und in einem irdenen oder steinernen Topfe ganz langsam, etwa auf einem hohen, schwach geheizten Stubenofen erwärmt und so viel erhitzt, daß die Käsematte sich ganz zusammenzieht, aber nicht zu härtlich wird. Das schnelle Erhitzen der Milch in einem eisernen Topfe ist aus dem Grunde nicht gut, weil man dann zur Hälfte weniger Käsematte erhält. Nachdem wird diese mit einem Schaumlöffel aus der Wacke in einen spitzen, leinenen Beutel gefüllt, derselbe zum Ablaufen aufgehangen, danach auf einen Stein gelegt, ein Brettchen darauf gedeckt und mit Gewichten beschwert. Ist alle Flüssigkeit abgelaufen, so bröckelt man die Matte in einer hölzernen Mulde ganz klein, deckt sie mit einem mehrfach zusammengelegten Käsetuch von grober, alter Leinwand fest zu und stellt sie im Winter 3 Tage neben einen geheizten Ofen, während sie täglich einmal durchgearbeitet und wieder ausgebreitet wird. Nach Verlauf dieser Zeit wird im Winter zu jedem

Pfunde Käsematte 1 Loth ($1^2/_3$ Rlth.) Salz und eben so viel schwarzer, von Staub befreiter Kümmel gut durchgemengt (im Sommer ist etwas mehr Salz erforderlich). Die Masse wird tüchtig wie Brodteig verarbeitet und zu kleinen runden, glatt gedrückten Käsen geformt, deren man aus 3 Maaß ($3^1/_2$ Liter) dick gewordener Milch bei vorstehendem Verfahren 4 Stück erhält, welche im Handel pro Stück zu 6 Pfennigen gern gekauft werden. Diese Käse werden nun auf Horden, in Ermangelung derselben auf mit Stroh bedeckte Bretter gelegt und mit Tüchern mehrfach genau zugedeckt. Sie bleiben in kalter Jahreszeit in einer geheizten Stube bei täglichem Umwenden 3 bis 4 Tage lang liegen, wo ein dicker Fettrand entsteht. Nachdem bringt man sie in den Keller auf einen mit Stroh bedeckten Tisch so, daß sie sich nicht berühren, deckt sie zu und legt sie ebenfalls täglich um. Dann werden sie auf ein Brett nicht zu dicht nebeneinander gelegt, an einen Ort gestellt, wo Zug darüber hin geht, aber keine Sonne darauf wirken kann. Bei täglichem Umlegen läßt man sie antrocknen, wo sie zuweilen aufeinander, dann wieder einzeln hingelegt werden. Darnach packt man sie in einen Steintopf und stellt diesen in den Keller, jedoch ist ein Nachsehen nothwendig, weil die Käse, wenn sie weich werden, wieder an einen sehr luftigen Ort einzeln hingelegt werden müssen. Bei letzterm Verfahren, welches man brennen nennt, erhalten dieselben durch und durch eine röthliche Farbe und einen etwas pikanten Geschmack.

5. **Auf andere Art.** Die abgerahmte, dick gewordene Milch wird nach vorhergehender Angabe behandelt, nach dem Ablaufen mehrere Stunden gepreßt, sogleich mit Salz und Kümmel nach vorher bemerktem Verhältniß tüchtig verarbeitet, zu kleinen festen Käsen geformt, welche keine Risse haben dürfen und zum Trocknen an einem luftigen Ort so auf ein Brett gelegt, daß sie sich nicht berühren. Nachdem sie trocken geworden sind, werden sie in einen steinernen Topf dicht neben einander auf die Kante gestellt, mit klein geschnittenem Roggenstroh zugedeckt, zugebunden und im Keller aufbewahrt. Sobald die Käse durch und durch feucht geworden, sind sie zum Gebrauch gut.

6. **Auf andere Art.** Die Käsematte wird nach letzterem Verfahren, doch etwas härter gemacht, so daß sie nach dem Pressen auf einem Reibeisen fein gerieben werden kann. Dann wird dieselbe, locker wie sie ist, in einem Geschirr zugedeckt, so lange an einen warmen Ort, in heißen Sommertagen unter das Dach gestellt, bis sie weich und etwas faulig geworden ist, während sie zuweilen durchgemengt wird. Jedoch darf man die Matte nicht so lange stehen lassen, daß sich Maden darin bilden. Es wird diese nun mit Salz und Kümmel gut verarbeitet, zu kleinen Käsen geformt und an einen luftigen, schattigen

Ort zum Antrocknen gestellt. Dieser Käse kann sogleich gegessen, doch auch getrocknet werden. In letzterem Falle wird derselbe entweder mit etwas Wein oder Bier oder Salzwasser angefeuchtet und in einem steinernen Topfe mit getrocknetem Waldmeister oder Wallnußblättern oder Hopfenblumen durchschichtet und damit bedeckt, dann zugebunden.

7. **Sehr guter, scharfer Handkäse.** Das Verfahren ist vorab dasselbe, wie es im letzten Recept bemerkt worden. Ist die öfter durchgearbeitete, etwas faulige Käsematte zu länglichen Käsen geformt und sind diese ganz trocken geworden, so werden sie auf einem Reibeisen fein gerieben. Das Käsemehl wird durch einen Durchschlag gesiebt, die darauf liegen gebliebenen festen Theile im Mörser zerstoßen und ebenfalls durchgesiebt. Dann wird so viel junge Sahne hinzugegossen, als zum Zusammenhalten der Masse nöthig ist und diese wie Weißbrodteig so lange tüchtig verarbeitet, bis sie nicht mehr an den Händen klebt. Nachdem werden länglich runde, glatte, feste Käse daraus geformt, welche nirgend Risse haben dürfen. Zu dem Zweck schneide man das Käsebrod in passende Stücke, rolle jedes Stück mit der Hand auf dem Käsebrett erst rund, dann länglich und stauche zuletzt die beiden Enden auf dem Brett platt und eben. Sobald ein Käse geformt ist, wird derselbe sogleich auf das zum Antrocknen bestimmte Brett gelegt, wobei jedesmal ein kleiner Zwischenraum gelassen werden muß. Dann wird solches an einen luftigen, aber schattigen Ort gebracht, die Käse, wenn sie ziemlich trocken geworden, in einen steinernen Topf gelegt und zugebunden an einem kühlen, nicht feuchten Orte aufbewahrt. Dieser Käse ist scharf, schneidet sich wie feste Butter und ist für Käsefreunde eine Delikatesse. Beim Gebrauch lege man zum Anfassen einen Streifen weißes Papier in der Mitte um denselben und binde solches mit einem farbigen Bändchen zierlich zusammen.

8. **Gewöhnlicher, frischer Faßkäse.** Weiche Käsematte vermische man wie im ersten Recept vom Landkäse, nachdem sie recht trocken abgelaufen, mit Salz und Kümmel. Dann wird ein viereckiges Käsefäßchen, welches von allen Seiten mit kleinen Löchern versehen ist, mit einem ausgebrühten Leinentuche durchlegt, die Masse gleichmäßig und fest hineingedrückt, mit dem Käsebrettchen zugelegt und mit der Presse, welche mit dem Fäßchen in Verbindung gebracht wird, während 24 Stunden erst langsam, dann etwas stärker gepreßt.

Wünscht man den Käse besonders gut zu haben, so kann man mit dem Salz und Kümmel eine Tasse dicke, süße Sahne durchmengen, übrigens wird man ihn auch ohne Sahne gut finden. Nach Verlauf von einigen Tagen kann schon Gebrauch davon gemacht werden.

9. **Weicher Käse, welcher ganz frisch gegessen wird.** Man

nimmt einige Becken ganz dick gewordene Milch, gießt langsam stark kochendes Wasser ringsum am Rande eines jeden Milchbeckens, wodurch augenblicklich eine Ausscheidung erfolgt. Dann legt man mit dem Schaumlöffel die weiche Käsematte lagenweise mit einem Löffel dicker, süßer Sahne und etwas fein gestoßenem Salz in die Käseform, läßt sie eine kurze Zeit zum Ablaufen der flüssigen Theile stehen und der Käse ist zum Gebrauch fertig.

Einschlachten, Wurstmachen und Einpökeln.

Vorbereitungen zum Einschlachten.

Man nehme diese Arbeit nicht bei strenger Kälte vor, da solche dem gehörigen Reinigen des Eingeweides gar zu hinderlich ist. Auch werde wo möglich nicht bei Neumond, sondern bei abnehmendem Monde geschlachtet, weil in letzterem Falle sowohl das eingesalzene, als das geräucherte Fleisch sich besser erhält. Folgende Geräthschaften werden beim Einschlachten gebraucht: Ein Faß zum Auswässern des Eingeweides, ein ganz dichtes Faß zum Einsalzen des Fleisches, ein Kessel oder Topf zum Kochen des Fleisches und der Würste, eine Fleischhackmaschine, in Ermangelung ein Stoßtrog mit zwei Stoßmessern oder ein Hackbrett mit zwei Hack- oder einem Wiegemesser, eine Fleischmulde zum Gebrauch des auseinander getrennten Geweides und später zum Einlegen und Aussuchen des gekochten Fleisches, ein paar kleinere Mulden oder tiefe irdene Näpfe für gehacktes Fleisch und Fett, steinerne Töpfe für ausgeschmolzenes Fett und für Fleischbrühe, eine Wurstmaschine, in Ermangelung ein Hörnchen, Wage mit genauem Gewicht, Mörser, Füll- und Schaumlöffel, Fettsieb, scharfe Messer, tannene Brettchen zum Fleischschneiden, ein Rühreisen, die nöthigen, beim zweiten Tage bemerkten Gewürze nebst Salpeter.

Für alles dieses werde vorher gesorgt und müssen die hölzernen Geräthe und Fetttöpfe vorher mit heißem Wasser ausgebähet werden. Das Fleischfaß, weil es gewöhnlich leck geworden ist,

muß man schon acht Tage vor dem Schlachten auswaschen und mit Wasser anfüllen lassen, wodurch es sich verdichtet. Wird solches versäumt, so steht zu erwarten, daß nach dem Einsalzen des Fleisches die Pökel abfließt, wodurch das Fleisch entweder verdirbt oder umgepackt werden muß, was jedenfalls zum Nachtheil gereicht.

I. Vom Einschlachten des Rindviehes.

In einigen Gegenden ist es üblich, die ganze Schlächterei eines Rindviehes in zwei Tagen zu besorgen. Meiner Ansicht und Erfahrung nach ist es jedoch vorzuziehen, drei Tage dazu anzuwenden, damit das Auswässern verschiedener Theile nicht braucht übereilt zu werden und man mit nöthiger Ruhe und Ueberlegung zu Werke gehen kann, auch nicht genöthigt ist, die Nacht zur Hülfe zu nehmen. Zwar kann eine Schlächterei sehr vereinfacht und bald beseitigt werden, wünscht man indessen Alles gut und zum größeren Nutzen einzurichten, so darf die nöthige Zeit nicht fehlen. Darum wollen wir bei der Eintheilung der Arbeiten drei Tage annehmen.

Erster Tag. Am Abende vor dem Schlachten, was des Morgens möglichst früh geschehe, erhält das Schlachtthier kein Futter, nur einen dünnen Trank, was dazu dient, die Därme weniger anzufüllen. Die Hausfrau lasse eine große Mulde für das Eingeweide hinstellen und ein Stück Zeug zum Bedecken, weil sich das Fett am besten warm abtrennen läßt. Das Auseinandertrennen des Geweides, so wie auch das Reinigen der Därme übernimmt gewöhnlich der Metzger; für einzelne Fälle aber, wo die Hausfrau auf dem Lande selbst darauf hingewiesen sein möchte, kann nachstehende Anleitung dienen:

Zum Trennen des Fettes von den Därmen gehört eine geschickte und vorsichtige Hand, damit wo möglich nicht in dieselben geschnitten werde, nöthigenfalls müssen die offenen Stellen mit

einem Faden zugebunden und mit einem Tuche rein abgeputzt werden, weshalb beides zur Hand sein muß; etwaiger Schmutz am Fett werde davon geschnitten. Das Fett wird in eine seitwärts stehende Mulde gelegt und nach geschehener Arbeit zum Auswässern in reichlichem Wasser hingestellt, welches den Tag hindurch wenigstens zweimal mit frischem gewechselt werden muß. Die Därme, welche man beim Abtrennen in einen mit Stroh ausgelegten Korb gleiten läßt, werden in einen Schmutzeimer ausgeschüttet, mit Wasser durchspült und auf folgende Weise umgewendet: Nachdem ein Ende des Darmes von allen Seiten umgelegt ist, werden zwei Finger der linken Hand in das umgelegte Ende gesteckt, dann wird mit der rechten Hand der Darm nach und nach dahineingelassen, während stets Wasser durchgespült wird, durch dessen Druck der Darm schnell und leicht durchgleitet, also die äußere reine Seite nach innen kommt. Aus diesem Grunde dürfen die Därme beim Abtrennen nicht im Geringsten beschmutzt werden. Nach dem Umwenden wird etwas warmes, nicht heißes Wasser durchgegossen und das Reinigen vorgenommen.

Die dünnen Därme können mit einem abgebrochenen zinnernen Eßlöffel, oder mit einem platten, glatt geschnittenen, sechs Zoll langen Stückchen Holz, welches am Ende nach inwendig einen runden, glatten Ausschnitt hat, gereinigt werden. Dasselbe wird in die rechte Hand genommen, der Darm mit der linken gehalten, und indem man den Daumen der rechten Hand fest vor den Darm an die Höhlung legt, streicht man das Holz einigemal ringsumher von oben nach unten hin, bis man annehmen kann, daß der Schleim entfernt sei. Dann werden die Därme einigemal mit warmem Wasser — heißes taugt nicht — gewaschen und in kaltes Wasser gelegt.

Die dicken Därme werden auf folgende Weise gereinigt: Man thut dieselben in einen Eimer, fügt einige Hand voll Salz hinzu oder gießt Kalkwasser darauf, nimmt ein bis zwei Braunkohlstrünke oder ein Bündchen weiches Heu und verarbeitet die Därme damit, indem sie eine geraume Weile tüchtig gerieben

und geklopft und darnach gehörig gewaschen werden. Nach dem Reinigen folgt das Aufblasen der sämmtlichen Därme, was den Zweck hat, sich zu überzeugen, ob sie sowohl rein, als dicht sind. An jedem Loch wird der Darm durchgeschnitten. Das Aufblasen geschieht mit einem Federkiel oder thönernen Pfeifenstiel; sollte sich hierbei noch etwas Unreines vorfinden, so ist solches an dem mit Luft gefüllten Darm mit der Rückseite eines Messers leicht wegzunehmen. Zu den krausen Därmen aber darf man kein Messer gebrauchen; falls dieselben nicht rein geworden sein möchten, bleibt nichts Anderes übrig, als sie nochmals mit Salz oder Kalkwasser vorzunehmen. Dann werden die Därme rein gewaschen und zum Auswässern, jede Sorte allein, mit reichlich kaltem Wasser und einer Hand voll gewaschener Sellerieblätter an einen kalten Ort gestellt. Damit sie einen reinen Geruch und keinen ekeligen Beigeschmack erhalten, darf man neben dem sorgfältigen Reinigen nicht versäumen, häufig das Wasser abzugießen und sie wieder mit frischem zu versehen.

Ein Mittel, den Geruch vollständig zu entfernen, besteht in der Anwendung von Uebermangansaurem-Kali. (Siehe Bemerkungen und Rathschläge für die Küche Nr. 5.)

Die Panze (Magen) wird, nachdem sie ausgeschüttet ist, überher mit Kalk bestrichen und bleibt so etwa eine halbe Stunde liegen. Dann wird mit einem stumpfen Messer alles Unreine davon abgeschabt, dieselbe tüchtig gewaschen, bis das Wasser klar bleibt und in frisches Wasser gelegt, welches gleichfalls öfter gewechselt werden muß.

Die Beine werden in kochendes Wasser gelegt, wodurch nach einer Weile das Reinigen von den daran befindlichen Haaren und den Klauen oder sogenannten Schuhen leicht von Statten geht; ersteres geschieht mit einem Messer, letzteres durch Abschlagen. Darnach werden sie abgewaschen und mit kaltem Wasser versehen.

Kopf, Leber, Hals und Lunge — von letzterer werde der Schlund abgeschnitten — kommen sogleich nach dem Schlachten zum Auswässern in ein Faß mit Wasser, auch werde das Er-

neuern des Wassers nicht versäumt und dafür gesorgt, daß alle benannten Theile vor Hunden und Katzen geschützt werden.

Zweiter Tag. Vorab ist ein frühes Aufstehen zu empfehlen; auch muß man frühzeitig auf den Metzger zum Auseinanderhauen des Fleisches rechnen können, was beim Schlachten bestellt werden muß. Ein spätes Hauen bringt einen späten Abend. Namentlich ist ein frühes Anfangen nothwendig, wenn mit dem Rindvieh auch ein Schwein geschlachtet wurde, welches bei einer größeren Wursterei ganz zweckmäßig ist. Die Eintheilung beim Auseinanderhauen geschieht in verschiedener Weise, gewöhnlich wird die Hausfrau befragt, wie sie es zu haben wünscht; darum möge für junge Frauen Folgendes dienen:

Das Hinterviertel besteht aus einer auswendigen und inwendigen Seite; erstere ist der sogenannte Büterspalt, letztere der Binnerspalt. Der Büterspalt enthält die Sauerbraten, wovon man, jenachdem sie beliebt sind, 3—4 Stück von mittelmäßiger Größe ausschneiden lasse und einen derselben zum Festbraten für die Dienstboten bestimme. An der äußeren Seite nach dem Beine hin liegt ein rundes, langes Stück ohne Knochen mit einer Haut umgeben, das Nagelstück genannt, welches von einem gut gemästeten Ochsen, geräuchert, roh zum Butterbrod zu empfehlen ist. Hierbei muß indessen, um das Fleisch saftig zu erhalten, das Einschneiden in die Haut vermieden werden, weshalb beim Austrennen Vorsicht zu empfehlen ist. Es wiegt solch ein Stück gewöhnlich bis zu 5 Pfund (2½ Kilogr.). Auch im Binnerspalt, und zwar mehr nach der Mitte hin, befindet sich ein mildes, fleischiges Stück zu gleichem Zweck. Man lasse es etwa 7 bis 8 Pfund (3½—4 Kilogr.) schwer ausschneiden und mache es wo möglich sofort, ehe der Saft herausfließt, für den Rauch fertig. Das Nähere ist in diesem Abschnitt bemerkt. Aus dem Binnerspalt nehme man ein Stück zu Salzfleisch, wovon die Zubereitung Abschnitt: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" Nr. 4 mitgetheilt ist, auch kann nach Belieben ein Stück zu einem frischen Braten ausgeschnitten und solches bei kalter, trockener

Witterung 8—12 Tage an der Luft hängend aufbewahrt werden. In Haushaltungen, wo man es nach dem Einschlachten eines Rindviehes eine Zeit lang zu vermeiden sucht, frisches Fleisch zu kaufen, ist es gar nicht übel, einen Theil von den dünnen Rippen in viereckige Stückchen hauen zu lassen und ein kräftiges Ragout, wie nachstehend bemerkt ist, davon einzukochen und mit Nierenfett zuzugießen, wodurch es sich längere Zeit ganz vorzüglich erhält.

Das Bauchfleisch, dünn und lappig, wird zu Rollen angewandt, die besonders saftig und wohlschmeckend werden, wenn man Speck untermischt. Von einem gut gemästeten Thier bestimme man einige der besten Rippenstücke, z. B. den Brustkern, die Beibrust u. s. w. zum Räuchern; im Uebrigen thut man besser, namentlich bei weniger gutem Fleisch, dasselbe in $^1/_8$ Ohm- ($^1/_5$ Hektoliter-) fässer einzusalzen und diese von einem Böttcher zumachen zu lassen, wodurch sich das Fleisch ganz vorzüglich erhält. Schlechtere Stücke und Knochen werden besonders eingesalzen und den Winter hindurch nebst Verschiedenem, was sich weniger lange erhält, zuerst verbraucht.

Früh Morgens, während das Hauen des Fleisches geschieht, sind die im Wasser liegenden Stücke, so wie auch Panze, Beine, Därme und Darmfett mit frischem Wasser zu versorgen.

Die Leber kann nach Belieben gekocht, gerieben und durch einen Durchschlag gesiebt oder, was vorzuziehen ist, roh gebraucht werden. In letzterem Falle wird die ganze Leber in einen Stoßtrog gelegt und mit einem hölzernen Stampfer so lange gestampft, bis sie sich als Brei von Häuten und Sehnen löst, dann durch einen Durchschlag getrieben, das Zurückgebliebene nochmals gestampft und die durchgerührte Leber in einem wohl gereinigten Steintopf an einen kühlen Ort gestellt. Nebenbei bemerkt, hat die Leber vom Rindvieh weniger Werth als die vom Schweine. Das Nierenfett wird gewöhnlich ohne weiteres in kleine Würfel geschnitten mit etwas aufgelöstem Salz ausgeschmolzen; doch erhält es einen viel feineren Geschmack, wenn es in handgroße

Stücke geschnitten und zwölf Stunden, wenigstens vom frühen Morgen, bis die Rollen gekocht sind, mit reichlichem Wasser hingestellt wird, während das Wasser ein bis zweimal gewechselt werden muß. Dasselbe wird dann später in kleine Würfel geschnitten und kann mit einem Theil der klar abgegossenen Rollenbrühe ausgeschmolzen werden, wodurch es an Geschmack gewinnt und sich länger erhält. Wünscht man solchen Zusatz nicht, so lasse man eine Hand voll Salz mit etwas Wasser kochen und zergehen und schmelze das Fett darin aus. Um etwaige Flecken zu verhüten, werde der Fußboden des Zimmers, worin Fleisch und Fett geschnitten und die Würste gemacht werden, vorher mit Sand bestreut, der Tisch sauber abgewaschen, Brettchen und geschliffene Messer hingelegt und eine Mulde für das geschnittene Fleisch herangeholt, damit später keine Zeit verloren gehe.

Nach dem Auseinanderhauen werden zuerst die Rollen gemacht; da sie 3—3½ Stunden Kochens bedürfen, ohne Aufschub schnell mit kochendem Wasser bedeckt, zum Kochen gebracht und zugedeckt langsam, aber ununterbrochen gekocht. Wünscht man einige Bratwürste von rohem Fleisch zu haben, so paßt dazu ein Stück vom Binnerspalt, doch muß das Fleisch mit Speck vermischt werden, weil die Wurst sonst trocken wird. Es können diese Würste zunächst gemacht werden. Unterdeß wird das Darmfett zum Abfließen auf einen Durchschlag gethan und in kleine Stücke geschnitten. Zu dem Zweck nimmt man eine große Hand voll Fett, schneidet es auf einem Brett in dünne Streifen, faßt solche zusammen und schneidet sie von der andern Seite klein, wobei alle Geschwüre sorgfältig herausgesucht werden müssen. Auf solche Weise kann diese Arbeit bald geschehen. Nach dem Schneiden bringe man das Fett sogleich auf's Feuer und verfahre damit, wie beim Ausschmelzen bemerkt ist.

Sobald die Rollen sich mit einem steifen Strohhals durchstechen lassen, nehme man sie aus der Brühe und gieße diese in einen Steintopf. Da derselbe aber, wenn er nicht vorher erwärmt ist, durch Hineingießen einer heißen Flüssigkeit springt,

eben so, wenn der Topf unterdeß auf einem steinernen Fußboden oder Spülstein steht, so ist beides zu beachten. Nach dem Ausschmelzen des Fettes werden die sogenannten Greven — ausgeschmolzene Fettwürfel — jede Sorte allein, möglichst warm fein gehackt. Ist man im Besitz einer Speisekammer neben der Küche, so kann dies Alles darin bewahrt werden. Zum Schluß der Arbeiten des zweiten Tages lasse die Hausfrau noch die im Wasser liegenden Theile herausnehmen und lege einige fleischige, fette Stücke für die Würste hin; sollte mit dem Rindvieh zugleich ein Schwein geschlachtet sein, so ist fettes Schweinefleisch vorzuziehen. Dann bestelle sie, daß die Stücke nebst Kopf, Hals und Herz am anderen Morgen ganz früh mit einer Hand voll Salz und mit kochendem Wasser bedeckt, auf's Feuer gebracht werden; denn ein früher Anfang macht bei gutem Fortgang ein frühes Ende.

Dritter Tag. Um das Fleisch klar auszuschäumen, muß es rasch zum Kochen gebracht und der Schaum sorgfältig abgenommen werden. Steht es lange ohne zu kochen, oder wird das Schäumen versäumt, so erhält man eine unklare, weniger wohlschmeckende Fleischbrühe; man vergesse also nicht, der Besorgerin Aufmerksamkeit zu empfehlen und selbst nachzusehen. Nach dem Ausschäumen des Fleisches muß solches fest zugedeckt werden und ununterbrochen, aber nicht gar zu stark kochen und zwar so lange, bis es sich von den Knochen ablöst, was eine Zeit von etwa 3—3½ Stunden erfordert.

Die Lunge wird von Einigen mit oben bemerktem Fleisch gekocht; es ist jedoch besser, dieselbe sammt den Füßen und dem Abfall der Panze, allein zu kochen, weil anderenfalls der Geschmack der Lunge sich der Fleischbrühe mittheilt. Panze, Beine, Schnauze und Gaumen sind das sogenannte Gahr, welches Alles, nachdem es ganz weich gekocht und von den Knochen abgesucht ist, in kleine Stücke geschnitten, in Essig gelegt und zur Zeit wie Rollen mit oder ohne Aepfelscheiben gebraten wird.

Indem das Fleisch kocht, können schon die Fetttöpfe von außen abgeputzt, zugebunden, mit einer Nadel durchstochen, die Fettsorte

darauf bemerkt und in die Vorrathskammer gestellt werden; späterhin aber, sobald wärmere Witterung eintritt, erhält sich das Fett am besten im Keller. Wenn junge Frauen weniger Fett in den Töpfen zu finden glauben, als sie hineingefüllt haben, so sei bemerkt, daß sich das Fett von der Hitze ausdehnt und beim Kaltwerden etwas zusammensinkt. Ferner werden die am vorigen Tage gekochten Rollen in ein kleines Faß oder in einen Steintopf gelegt und versorgt, wie es weiterhin Nr. 30 näher bemerkt ist. Möchte man einige derselben länger als gewöhnlich erhalten wollen, so lege man diese in einen zweiten Topf und gieße auf den Essig, welcher sie bedeckt, einen Finger dick geschmolzenes Fett. Man kann die Rollen im Keller oder auch in einer kalten Vorrathskammer aufbewahren.

Während dergleichen besorgt wird, beaufsichtige man zugleich das Kochen des Fleisches und sehe zu, daß es nicht an Brühe mangele; selten kann sich eine Hausfrau dabei auf ein Dienstmädchen verlassen. Sobald sich das Fleisch von den Knochen löst, denn es muß sehr weich sein, nehme man es mit einer großen Fleischgabel aus der Brühe und lege es in die bestimmte Fleischmulde, wo dann das Abtrennen von den Knochen und Sortiren vorgenommen wird. Das beste Fleisch, wozu auch das Herz gehört, wird in zwei Sorten ausgesucht, sorgfältig von allen Adern, Sehnen und Knöchelchen getrennt, sehr fein gehackt und für die Brat- oder Fleischwürste, so wie auch für Leber- und Rothwurst gebraucht. Das Fleisch der dritten Sortirung, wozu die Lunge gehört, dient für die geringeren Würste, es wird ebenfalls gut ausgesucht und fein gehackt. Ehe man mit dem Füllen anfängt, sorge man dafür, daß ein Kessel oder Topf mit reichlichem Wasser rasch zum Kochen gebracht wird, damit schon bald ein Theil der Würste hineingelegt werden kann. Auch lasse man den Küchentisch, um Fettflecken zu verhüten, mit einer Strohlage versehen, ehe die Würste, und zwar nicht zu nah aneinander, darauf gelegt werden, die man nach dem Kaltwerden in einer trockenen Mulde über Nacht in die Vorrathskammer stelle, um solche am nächsten

30*

Tage aufzuhängen, weil sonst der Darm am Bande abreißt. Fleischwürste werden frisch gebraucht, die übrigen zum längeren Erhalten geräuchert.

II. Einschlachten eines Schweines.

Zwar kann die Schlachterei eines Schweines sehr gut in zwei Tagen beseitigt werden, namentlich wenn das am frühen Morgen geschlachtete Thier bei starker Kälte am Nachmittage auseinandergehauen wird, doch wollen wir in Beziehung auf junge, noch wenig geübte Hausfrauen bei der Eintheilung der Arbeiten auf drei Tage rechnen. Vorab sei bemerkt, daß das Schwein am Abende vor dem Schlachten nichts weiter als einen dünnen Trank erhält.

Erster Tag. Beim Schlachten, was am frühen Morgen geschehe, muß für einen großen Topf heißes Wasser gesorgt werden, auch muß ein Topf mit etwas Salz bestreut und mit einem darauf stehenden Durchschlag zur Hand sein, um das Blut, welches am leichtesten in einer Pfanne mit einem Stiel aufgefangen wird, möglichst warm dahinein zu gießen. Damit das Zusammenlaufen des Blutes verhütet werde, wird dasselbe mit einem kleinen weißen Reiserbesen durchgetrieben und geschlagen, bis es kalt geworden ist, dann in einen sehr reinen Steintopf gegossen und an einen kalten Ort gestellt, wo es jedoch vor Frost geschützt sein muß.

Das Auseinandertrennen des Geweides und das Reinigen der Därme übernimmt gewöhnlich der Metzger, doch muß man selbst das Nachsehen besorgen, was bei den dicken Därmen geschieht wie folgt: Man legt sie auf ein Küchenbrett und schabt der Breite nach mit der Rückseite eines Messers den noch daran befindlichen Schleim ab und wäscht sie mit warmem Wasser klar. Dann werden sie nebst den dünnen Därmen mit einem Federkiel oder thönernen Pfeifenstiel aufgeblasen, um zu sehen, ob sie vollständig rein und dicht sind. An jedem Loch wird der

Darm durchgeschnitten und alles Unreine, was sich noch finden sollte, mit dem Messer weggenommen. Dann werden sie rein gewaschen und zum Auswässern mit reichlich kaltem Wasser und einer Hand voll gewaschener Sellerieblätter an einen kalten Ort gestellt. Damit sie einen frischen Geruch erhalten, darf man neben dem sorgfältigen Reinigen nicht versäumen, häufig das Wasser zu wechseln. Im Uebrigen sei hier zum raschen Entfernen des Geruches auf das Mittel: „Bemerkungen und Rathschläge für die Küche" Nr. 5 hingewiesen.

Leber, Lunge nebst Hals, sogenannter Kehlhals, werden mit Wasser bedeckt bis zum nächsten Tage hingestellt, indeß wird Abends das Wasser erneuert. Ebenso geschieht es mit dem Darmfett.

Zweiter Tag. Vorab ist ein frühes Aufstehen zu empfehlen, auch muß man zum Auseinanderhauen des Fleisches frühzeitig auf den Metzger rechnen können, was beim Schlachten fest bestellt werden muß. Das Auseinanderhauen geschieht zwar im Ganzen nach einer allgemeinen Regel, doch ist einiges dabei zu bemerken: Man lasse die Schinken nicht stark beschneiden, der platte darauf liegende Knochen muß indessen weggenommen werden, was zwar in einigen Gegenden selbstredend, doch nicht überall üblich ist. Der auf der Fleischseite hervorstehende Knochen wird gewöhnlich abgesägt; zum besseren Erhalten der Schinken ist aber zu rathen, ihn nicht zu entfernen, es kann dies, falls derselbe zum Kochen bestimmt ist, zur Zeit geschehen. Wenn man nicht etwa den Schinken ganz auf die Tafel zu bringen wünscht, so lasse man das Bein kurz abhauen, weil frisch der beste Gebrauch davon gemacht werden kann. Das Mettfleisch, welches die Rippen bedeckt, wird besonders in eine Mulde gelegt. Bei einem kleineren Haushalt oder auch, wenn der Hausvater einen Theil der Ohren, Schnauze, Pfoten und Kniestücke in Erbsensuppe zu essen wünscht, nehme man nur die Hälfte davon für Sülze und lasse es eine Stunde auswässern. Das Hauen der halben Köpfe ist auf folgende Weise zu empfehlen: Der Kopf wird gespalten, indem man den Knochen der Länge nach so durchhauen läßt, daß

das Auge mit abfällt. Das Backenstück, welches durch das Abhauen des Knochens mehr Ansehen erhält, wird mit eingesalzen und geräuchert, das Abgefallene kann man entweder mit andern Kleinigkeiten besonders einsalzen lassen, um es aus der Pökel zu kochen, oder es kann mit einem Stückchen Fleisch und den von den Speckstreifen abgeschnittenen Schwarten weich gekocht und ein kleiner Preßkopf davon gemacht werden.

Auch kann man mit dem Kopf auf andere Weise verfahren: Man lasse nämlich die Knochen aus dem halben Kopf nehmen, die inwendige Seite mit geriebenem Salz, etwas Salpeter und Pfeffer einreiben, fest aufrollen und mit einem Bindfaden umwickeln, wodurch sich das Fleisch vorzüglich erhält und in ansehnliche Scheiben geschnitten werden kann. Das Stück wird etwa acht Tage gesalzen, geräuchert und macht dann eine gute Beilage zum Sauerkraut.

Unterdeß werde Salz gerieben, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer fein gestoßen. Zum rascheren Stoßen der Nelken trockne man sie auf einer Platte, ein zu starkes Trocknen aber benimmt denselben die Kraft. Zur Cervelatwurst wird der Pfeffer ganz grob gestoßen. Wünscht man neben den bemerkten Gewürzen auch noch andere, als: Thymian, Majoran und Kümmel zu gebrauchen, wie es in einigen Gegenden üblich ist, so lasse man auch solche nicht fehlen. Die beiden ersteren werden nach dem Entfernen der Stiele fein gerieben und durchgesiebt. Die Gewürze dürfen indessen nicht offen hingestellt werden, weil sie anderenfalls sehr an Kraft verlieren.

Während das Schwein auseinander gehauen und das Fleisch eingesalzen wird, werde, um unvermeidliche Flecken zu verhüten, der Fußboden des Zimmers, worin Fleisch und Fett geschnitten und die Würste gemacht werden, vorher gehörig mit Sand bestreut, der Tisch sauber abgewaschen, Brettchen und geschliffene Messer hingelegt und ein paar Mulden oder andere passende Geräthe für geschnittenes Fleisch und Fett heran geholt, damit während der Arbeit keine Zeit verloren geht. Das Nierenfett wird

gewöhnlich ohne weiteres geschnitten und ausgeschmolzen, doch gewinnt es nicht nur an Geschmack, sondern erhält sich auch besser, wenn man es in handgroße Stücke schneidet und zwölf Stunden mit reichlichem Wasser hinstellt, während dieses einmal gewechselt wird. Man läßt darnach das Wasser abfließen, schneidet es in kleine Würfel, schmilzt in einem ausgescheuerten eisernen Topf auf dem Feuer eine kleine Hand voll Salz in einer halben Obertasse Wasser, thut das Fett hinein und läßt es offen unter öfterem Umrühren anfangs ziemlich stark, später aber, wenn die wässerigen Theile verdampft sind, langsam und so lange kochen, bis die Fettwürfel (Greven) ganz klar geworden sind. Gelb dürfen sie nicht werden, weil sonst das ausgeschmolzene Fett seinen guten Geschmack verliert. Dann wird ein Steintopf, welcher zum Verhüten des Springens vorher heiß gemacht werden muß, auf ein Küchenbrett gestellt und das Fett in einen darauf stehenden kleinen Durchschlag gefüllt, wo es, ohne mit dem Löffel zu drücken, frei durchfließen muß; das in den Fettwürfeln gebliebene Fett geht nicht verloren.

Das Darmfett wird nach dem Wässern wie Nierenfett geschnitten, wobei indessen alle kleinen Geschwüre, deren stets mehr oder weniger darin enthalten sind, entfernt werden. Bei demselben einen reineren Geschmack zu bewirken, lasse man es mit reichlichem Wasser bedeckt, rasch vor's Kochen kommen, gieße es in den auf einem Faß stehenden Durchschlag, drücke es mit dem Schaumlöffel aus, wo es dann wie Nierenfett behandelt wird. Die auf dem abgegossenen Wasser entstehende dünne Fettscheibe verwende man nach Belieben. Die Greven werden nach dem Ausschmelzen, möglichst warm, fein gehackt, die des Darmfettes können zu gewöhnlichen Würsten, Panhas oder dick gekochter Grütze verwandt werden.

Auch wird das Fleisch nach näherer Angabe für die Sülze weich gekocht. Sollte man neben Sülze und Preßkopf noch verschiedenes Andere, als: Röllchen von Schweinefleisch, Rippen in Gelée, Ragout von Schweinefleisch einkochen wollen, so kann dies

nur dann am zweiten Tage geschehen, wenn man im Besitz eines guten Herdes ist, auf gute Hülfe rechnen kann und die Hausfrau nicht etwa auf andere Weise zu sehr in Anspruch genommen wird. Im anderen Falle wird solches je nach Umständen am dritten oder an dem darnach folgenden Tage vorgenommen werden müssen.

Darnach wird das Mett geschnitten, das beste für Cervelatwurst (Sommerwurst), das übrige für dünne Mettwürste, welche frisch gebraten, oder geräuchert und gekocht werden und recht fett sein müssen. Wünscht man von letzteren eine größere Anzahl zu haben, so kann man einen Vorderschinken dazu verwenden. Das Schneiden des Mettfleisches geschieht schnell und gut auf folgende Weise: Man schneidet ein Stück auf einem Brett in dünne Scheiben, legt mehrere derselben aufeinander, zertheilt sie in feine Streifen, faßt eine Hand voll solcher Streifen zusammen und schneidet sie in kleine Würfel, jedoch muß dabei alles Häutige und Sehnige sorgfältig entfernt werden. Das Hacken des Mettfleisches ist nur für frische Brat-, nicht für Rauchwürste zu empfehlen, weil sie anderenfalls beim längeren Aufbewahren mehr austrocknen, also weniger saftig bleiben. Das Mett für Cervelatwürste wird in größere Würfel geschnitten und fein gehackt. Beim Mettschneiden lege man häutiges und blutiges Fleisch zurück, um es mit den Nieren nebst dem nöthigen Fett in Würfel zu schneiden. Die davon gemachten Würste werden mit einem Band bezeichnet, geräuchert und sind später in Erbsen- und Bohnensuppe für den Dienstbotentisch erwünscht. Die bemerkten Würste werden an diesem zweiten Tage gemacht. Die Milz wird gewöhnlich nebst einem Stück Fett und einer Wurst einem Armen gegeben.

Die Leber kann gekocht oder roh gebraucht werden; letzteres wird meistentheils vorgezogen und geschieht wie folgt: Die ganze Leber wird in einen Stoßtrog gelegt und so lange gestampft, bis sie sich als ein dünner Brei von Häuten und Sehnen löst, dann wird sie durch einen Durchschlag gerieben, das Zurückgebliebene nochmals gestampft und die durchgerührte Leber in einem gut gereinigten Steintopf an einen kühlen Ort gestellt.

Auch werde an diesem Tage ein Theil der langen Speckstreifen entweder reichlich halb gahr gekocht und nach dem Kaltwerden in feine Würfel geschnitten, oder für einen gehäuften Suppenteller voll in ganz feine Würfel geschnittenen rohen Speck gesorgt, damit solches am nächsten Tage für Roth- und Leberwurst zur Hand sei. Letztere müssen vor dem Gebrauch in einer Pfanne so lange öfter umgerührt werden, bis sie etwas klar erscheinen, weil sie anderenfalls in den Würsten zusammenkleben und auch darin nicht vollständig gahr werden. Man rührt sie sammt dem dünnen Fett durch die angemengte Masse.

Ehe man die Besorgungen des zweiten Tages beendet, müssen Lunge, Herz und Hals zum Abfließen aus dem Wasser genommen und einige fleischige Stücke ausgelegt werden, um sie mit den bemerkten Theilen am anderen Morgen ganz früh auf's Feuer bringen zu lassen. Unter den Speckstreifen finden sich zwei kurze, dicke, weiche Speckstücke, welche nebst den abgeschnittenen Schwarten von den sämmtlichen Speckstreifen mit gekocht werden. Falls man von einem halben Kopf einen Preßkopf zu machen wünscht, so kommt derselbe gleichzeitig mit in den Kessel oder Topf. Im Uebrigen muß gesorgt werden, daß alles gut bewahrt sei, damit nicht Hunde oder Katzen dazu kommen können.

Dritter Tag. Um frühzeitig fertig zu werden, sei erwähnt, daß zeitig ein sehr reiner Kessel oder Topf mit so vielem Wasser, daß das bemerkte Fleisch bedeckt wird, auf's Feuer gebracht und wenn es kocht, solches mit einer Handvoll Salz hinein gelegt werde. Zum klaren Abschäumen des Fleisches muß dasselbe rasch kochen, also für ein gutes Feuer gesorgt und der Schaum sorgfältig abgenommen werden. Steht es lange ohne zu kochen, oder wird das Schäumen versäumt, so erhält man eine unklare, weniger wohlschmeckende Fleischbrühe; man vergesse also nicht der Besorgerin Aufmerksamkeit zu empfehlen und selbst nachzusehen. Nach dem Ausschäumen muß das Fleisch fest zugedeckt werden und ununterbrochen so lange langsam kochen, bis es sich von den Knochen ablöst, was vom Kochen an während 3½ Stunden ge-

schieht. Wenn die Lunge auch häufig mit dem bemerkten Fleisch in den Kessel gelegt wird, so ist es aber anzurathen, sie allein zu kochen.

Unterdeß werden die Mettwürste aufgehangen, die Cervelatwürste nachgedrückt und zugebunden, die Fetttöpfe abgeputzt, mit einem durchstochenen Papier zugebunden und nachdem solches ringsum rund geschnitten und der Inhalt darauf bemerkt worden, in die Vorrathskammer gestellt. Auch wird die Sülze gekocht, sowie auch später, wenn das Fleisch weich geworden, der Preßkopf gemacht. Die Schwarten müssen etwas länger kochen und sehr weich sein; ein Theil derselben wird allein fein gehackt und zu den Rothwürsten angewandt. Sobald das Fleisch für die Würste sehr weich ist, wird es in eine Mulde gelegt, die Brühe durch ein Sieb in einen reinen Topf gegossen und heiß gehalten, ersteres sorgfältig von allen Knochen getrennt und in zwei Sorten ausgesucht, wobei Adern und Sehnen entfernt werden. Das Herz gehört zum besten Fleisch, welches sehr fein gehackt und zur Leber- und Rothwurst erster Sorte gebraucht wird, das Uebrige wird gleichfalls fein gehackt und wie es beim Wurstmachen bemerkt ist, verwandt. Sind die Würste gekocht, in kaltem Wasser rasch abgespült und auf einem mit Stroh bedeckten Tisch kalt geworden, so werden sie zum völligen Kaltwerden über Nacht in Mulden hingestellt. Nach dem Kochen der Würste wird namentlich in größeren Haushaltungen noch Panhas oder Grütze dick gekocht, wozu die Wurstbrühe benutzt wird. Bevor die letzten Arbeiten geschehen, muß für reichlich heißes Wasser gesorgt werden, um die gebrauchten Geräthe wieder zu reinigen und die Tische zu scheuern und abzuwaschen.

Am nächsten Morgen wird Alles beseitigt. Die Würste werden ausgesucht, gezählt und notirt, die, welche man frisch zu verbrauchen wünscht, an einen trocknen, luftigen Ort, wo sie jedoch vor Frost geschützt sein müssen, aufgehangen, die für den späteren Gebrauch, welcher vorzugsweise zu berücksichtigen ist, auf kurze Zeit in den Rauch geschickt; das Nähere ist weiterhin mitgetheilt.

Uebriggebliebenes Fett wird zusammengeschmolzen und für den ersten Verbrauch bestimmt; die vollen Fetttöpfe müssen vorab so viel als möglich geschont werden. Ueberhaupt sei die Hausfrau darauf bedacht, alles Dasjenige, wobei man auf ein längeres Erhalten rechnen kann, namentlich größere Fleischstücke, Preßkopf, einen Theil der Sülze, Zungenwurst, geräucherte Cervelat- und Mettwürste in der ersten Zeit nicht anzugreifen und nur das zu gebrauchen, was sich weniger lange erhält.

Nachdem die letzten Besorgungen geschehen sind, lasse die junge Hausfrau die beim Wursten gebrauchten Geräthe scheuern, die hölzernen nach dem Reinigen mit heißem Wasser ausbähen, dann gehörig trocknen und wieder in die Vorrathskammer bringen. Auch werde der Küchenschrank ausgescheuert, geordnet und das Zimmer, worin gewurstet wurde, gehörig gereinigt.

III. Das Wurstmachen.

1. **Allgemeine Bemerkungen.** Zu Cervelat- und Brat- oder Mettwürsten ist das Gewürz bestimmt, weil zu denselben Fleisch und Gewürz leicht gewogen werden können und man dann überzeugt sein kann, daß sie das Gehörige erhalten. Bei den übrigen Würsten ist eine Angabe nicht wol möglich, und wird nur dabei aufmerksam gemacht, die Gewürze im passenden Verhältniß anzuwenden, so daß nicht eines das andere überstimme, was namentlich so leicht bei Muskatnelken geschieht. Uebrigens dürfen Würste nicht zu schwach gewürzt werden, doch sei man beim Salzen vorsichtig Man sorge für einen gehäuften Suppenteller voll fein geschnittener roher Speckwürfel, welche vor dem Gebrauch in einer Pfanne unter öfterem Umrühren so lange heiß gemacht werden müssen, bis sie ihre Farbe verändern, wo sie dann sammt dem dünnen Fett durch die angemengte Masse gerührt werden; anderenfalls würden sie in den Würsten zusammenkleben, auch darin nicht vollständig gahr werden. Um bei der eingerührten Masse sicher zu sein, daß die Würste hinlänglich fett und ohne zu fest zu werden, doch gehörig zusammenhalten, was zum Schneiden derselben und zum längeren Erhalten nothwendig ist, auch den Gewürzgeschmack richtiger beurtheilen zu können, ist zu rathen, eine Kleinigkeit in einer Kuchenpfanne auf beiden Seiten etwas zu backen. Man kann dann das Fehlende noch hinzufügen, sei

es Gewürz, Fett, sowie auch bei den geringeren Sorten Brühe oder Mehl.

In Beziehung auf die verschiedenen Därme ist zu bemerken, daß die dünnen zu den runden Mett- oder Bratwürsten, die weiten, glatten Schweinsdärme zu Cervelatwurst und zu einigen Leberwürsten für Butterbrod, die anderen zu den übrigen Würsten angewandt werden. Die weiten Därme für die langen Würste werden an einem Ende entweder mit einem Dorn gleich einer Naht zugestochen oder mit einem Band aufmerksam zugebunden, damit der Inhalt nicht beim Kochen einen Ausweg findet. Um solches zu verhüten, wird der Darm an einem Ende von allen Seiten gleichmäßig zusammengefaßt, mit einem Band fest umbunden, dann wird derselbe so gehalten, daß das Band oben in der Mitte fest geknotet werden kann, weil er sonst leicht abreißt, und zum Aufhängen am Ende des Bandes ein Knoten gemacht. Vor dem Füllen werden die Därme in mäßig warmes Wasser gelegt und mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet. Ist man im Besitz einer Wurstmaschine, so fülle man sie zu den Cervelat- und Mettwürsten bis oben hin mit Fleisch und drücke es fest an, weil sonst zu viel Luft in den Darm gebracht wird. Dann schiebe man denselben ganz auf die Spitze und bringe das Fleisch mit dem Drücker gleichmäßig, nicht gar zu stark hinein, während eine andere Person mit der rechten Hand den Darm auf der Spitze hält und mit der linken die gefüllte Wurst in grader Richtung durch die Hand in eine darunter stehende Mulde gleiten läßt; bei einer schiefen Richtung ist das Reißen des Darmes unvermeidlich. Sind so die sämmtlichen Würste einer Art gemacht, so werden sie in beliebiger Länge durchgeschnitten, wobei man sich nach der bestimmten Personenzahl richte, und vorsichtig gebunden. Sollte man in Ermangelung einer Wurstmaschine mit dem Hörnchen wursten, so ziehe man gleichfalls den Darm so weit darauf, als es der Raum desselben gestattet, so daß beim Eindrücken der Masse das Hörnchen die gefüllte Wurst berührt. Das Fleisch durch den Darm zu schieben, taugt nicht, weil dadurch viel Zeit verloren geht und der Darm häufig reißt.

Was das Gahrkochen nach dem Wurstmachen betrifft, so werden, mit Ausnahme von Cervelat- und Mett- oder Bratwurst, alle Würste gekocht. Damit es keinen Aufenthalt gibt, sorge man zeitig für einen verhältnißmäßig großen Topf mit kochendem, etwas gesalzenem Wasser und fange, sobald einige Würste fertig sind, mit dem Kochen derselben an. Es gehört zum Verhüten des Auskochens, sowohl beim Füllen als Kochen, große Vorsicht. Beim Anfüllen der Därme muß man Rücksicht auf die Masse nehmen; besteht dieselbe aus vorher gahr gekochten Theilen, wie Fleischwurst, so dehnt sie sich zwar nicht im Kochen aus,

doch dürfen die Würste nicht zu stramm gefüllt werden, weil die Därme etwas krempen (einlaufen). Wird der Inhalt aber zum Theil roh angewandt, wie es z. B. der Fall ist bei Blut, roher Leber und einer mit Mehl vermischten Masse, so darf, um das Auskochen zu verhüten, der Darm längst nicht vollgefüllt sein, am sichersten ist es eine Wurst zu kochen, ehe die übrigen gefüllt werden. Aus diesem Grunde gehört auch zum Binden von Kochwürsten große Vorsicht, da bei der geringsten Oeffnung die Masse einen Ausweg findet; man richte sich nach vorstehender Angabe. Manche kochen die Wurstmasse vor dem Füllen, wo man dann beim Kochen nur Rücksicht auf das Gahrwerden des Darmes zu nehmen hat; doch ist es eine umständliche Sache und das Füllen schwierig. Beim Kochen lege man nicht mehr Würste, als neben einander liegen können, zugleich in den Topf, fasse beim Einlegen einer jeden Wurst beide Enden an, um den Inhalt gleichmäßig zu vertheilen und lasse die Würste offen und nicht zu stark kochen. Sobald sie steigen, streiche man mit der runden Seite eines großen, glatten hölzernen Löffels stets langsam darüber, um sie unter dem Wasser zu erhalten; geschieht das nicht; so wird manche Wurst platzen. Die Zeit des Kochens läßt sich nicht genau bestimmen, es hängt gar zu sehr vom Inhalt und der Dicke der Würste ab. Fleisch-, Grütze-, Reis- und Weißbrodwürste kann man heraus nehmen, wenn sie seit 5 Minuten oben sind; bei den dicken Roth- und Leberwürsten, eben so bei den dicken geringeren Sorten kann man zum völligen Gahrwerden, ohne welches sie sich nicht erhalten, eine halbe Stunde annehmen. Das Gahrsein derselben läßt sich auf folgende Weise erproben: Zeigt sich beim Hineinstechen mit einer Nadel ein ganz klarer Saft, so sind sie gahr, ist aber der Saft noch etwas trübe, so müssen die Würste noch ferner kochen. Man darf indessen die bemerkte Probe nicht überflüssig machen, weil denselben dadurch Saft und Fett entzogen wird. Das Herausnehmen muß ebenfalls mit Vorsicht geschehen; wollte man nur an das Band fassen, ohne die Wurst mit einem Löffel zu unterstützen, so würde das Abreißen unvermeidlich sein. Man lege die Roth- und Leberwürste nach dem Kochen 1 bis 2 Minuten in kaltes Wasser, wodurch sie ein besseres Ansehen gewinnen; übrigens sei in Beziehung des Kaltwerdens auf Einschlachten, dritter Tag, hingewiesen.

2. **Cervelatwurst** (Sommerwurst) erste Sorte. Zu der besten Cervelatwurst gehört das feinste Mettfleisch, wo möglich von einem jungen, gut gemästeten Schweine. Ein gutes Verhältniß ist: zu fünf Theilen mageren Fleisches ein reichlicher Theil Fett, welches aus zwei Drittel Speck und einem Drittel Flaumfett besteht. Das Fleisch werde von allen darin befindlichen Sehnen, Häuten und härteren Theilen sorg-

fältig getrennt, mit dem Speck in dünne Scheiben geschnitten und so fein gehackt, daß beim Aufrollen und Durchbrechen eines Bällchens sich keine festen Theile mehr vorfinden, das Fett wird allein gehackt. Im Besitz einer Hackmaschine kann diese Arbeit rasch und vorzüglich ausgeführt werden. Nun wird dies Alles nebst dem herausgezogenen Saft gewogen und mit nachstehendem Gewürz gehörig vermengt: Man nehme zu 6 Pfund (3 Kilogr.) Masse 6 Loth (10 Neuloth) fein geriebenes Salz, 1 Loth ($1\frac{2}{3}$ Neuloth) ganz grob gestoßenen weißen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Loth (8 Gramm) pulverisirten Salpeter und nach Belieben $\frac{1}{4}$ Obertasse guten Rum, welche man jedoch auch weglassen kann. Zu einem Zusatz von Blut, was Einige für gut finden, ist nicht zu rathen, da es die Wurst trocken und hart macht. Auch ist zu bemerken, daß man das gehackte Fleisch unter keiner Bedingung über Nacht hinstellen darf, indem es sonst seine Farbe verliert und unschmackhaft wird.

Nachdem das Mett mit dem Gewürz, welches gleichmäßig darüber gestreut werden muß, durch längeres Verarbeiten gehörig verbunden ist, fülle man es sogleich in dicke, glatte Fettdärme, in welchen sich diese Wurst am besten erhält; die in den Enddarm gefüllte bleibt am längsten saftig, sie werde also bis zuletzt aufbewahrt. Sollte man mehr Wurst machen wollen, als glatte Fettdärme zu haben sind, so kann man sich mit der Haut vom Nierenfett aushelfen. Diese werde vorsichtig abgetrennt, in Stücke von der Länge und Weite einer Wurst geschnitten und unten und seitwärts, die Fettseite nach inwendig, dicht zugenäht. Rindsdärme taugen zu solcher Wurst nicht, ebensowenig die von Einigen gepriesenen Schlundröhren (sogenannte Tränkestroten). Hinsichtlich des Füllens gehe man nach Nr. 1 vorsichtig zu Werke, drücke das Fleisch langsam und nur allgemach stärker an, damit die Wurst fest werde, der Darm aber nicht platze, was anderenfalls so leicht geschieht, weshalb man auch die mit Luft gefüllten Stellen mit einer Nadel durchstechen muß. Der Vorsicht halber nehme man dazu eine Stopfnadel, mit einem zugeknoteten Faden versehen. Je fester diese Wurst gefüllt und je dicker sie ist, desto besser erhält sie sich, wo hingegen lose gefüllte Würste verdorbene Stellen erhalten, starkschmeckend und schädlich werden. Nachdem die Würste gefüllt sind, stelle man sie über Nacht in einer Mulde hin, um sie am andern Tage noch etwas nachzudrücken, was durch behutsames Streichen von beiden Seiten nach der Mitte hin geschehe, das untere Band wird dann erneuert und die Wurst nach Nr. 1 zugebunden. Da die Bänder an dicken, schweren Würsten in Fettdärmen mitunter abreißen, so ist es sicherer, dieselben mit einem Kreuzband zu versehen und sie daran aufzuhängen. Nach dem Zubinden wasche man die Würste in kaltem Wasser, trockne sie mit einem Tuche ab und lasse

die Haut an der Luft, bei feuchtem Wetter am Ofen gehörig antrocknen. Dann hänge man sie 10—14 Tage in einen mit Luft verbundenen Rauch, wo möglich von Wachholder, der anfangs schwach sein muß, weil er sonst nicht durchdringt. Man bewahre die Würste an einem luftigen Orte nach der Nordseite hängend auf und gebrauche sie nicht in der ersten Zeit, weil sie erst nach mehreren Wochen ihren Werth erhalten.

Anmerk. Den Salpeter nehme man aus einer Apotheke, ist solcher feucht geworden, so hat er seine wirksame Kraft verloren und die Würste erhalten eine bleiche Farbe. Auch benimmt, noch einmal daran erinnert, der geringste Frost denselben die Farbe und den Wohlgeschmack.

3. **Zweite Sorte Cervelatwurst.** Hierzu nehme man zwei Theile Rindfleisch, am besten vom Binnerspalt (Hinterviertel) und einen Theil fettes Mettfleisch wie zu der dünnen Mettwurst, und auf 5 Pfund ($2\frac{1}{2}$ Kilogr.) Rindfleisch 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilogr.) Speck. Alles dies wird sehr fein gehackt und wie die erste Sorte gewürzt und behandelt. Diese Wurst ist früher brauchbar und sehr angenehm von Geschmack.

4. **Kleine Saucissen.** Durchwachsenes, klares Schweinefleisch wird fein gehackt, ein Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilogr.) desselben mit $\frac{1}{4}$ Loth (4 Gramm) Salz, wenig Pfeffer und etwas Muskatblüthe gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man 2 Zoll (5 Centim.) lang umdreht. Die Saucissen werden ganz frisch einige Minuten lang fest zugedeckt in Butter gelblich gebraten, durchgeschnitten und in ein Ragout gelegt, oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

5. **Westfälische dünne Mettwurst, zum Räuchern und zum frischen Gebrauch.** Um eine saftige Wurst zu erhalten, muß sie fett gemacht werden; falls es an Fett fehlen möchte, nehme man Speck dazu. Hinsichtlich des Schneidens wird auf Einschlachten, zweiter Tag, hingewiesen. Sind die Würste zum Räuchern und Kochen bestimmt, so nehme man auf 10 Pfund (5 Kilogr.) fertiges Mettfleisch 8 Loth ($13\frac{1}{3}$ Neuloth) fein geriebenes Salz und 1 Loth ($1\frac{2}{3}$ Neuloth) nicht allzufein gestoßenen schwarzen Pfeffer. Ein Zusatz von $\frac{1}{2}$ Loth (8 Gramm) Salpeter gibt den Würsten eine schöne rothe Farbe.

Zu den Würsten zum Braten, also zum frischen Gebrauche, werde das Fleisch gehackt und auf 4 Pfund (2 Kilogr.) Mett, 2 Loth ($3\frac{1}{3}$ Neuloth) feines Salz, $\frac{1}{3}$ Loth ($5\frac{1}{2}$ Gramm) Pfeffer und wenn man den Geschmack liebt, etwas weniger fein gestoßene Muskatnelken genommen. Solch eine Wurst darf man indeß nicht länger braten bis sie inwendig nicht mehr roth erscheint, nur eine Viertelstunde, ein längeres Braten macht sie trocken. Die zum Räuchern bestimmten Würste sind am besten nur mit Pfeffer und Salz gewürzt, da sie durch die Nelken

mit der Zeit etwas Starkschmeckendes erhalten. Man vermenge das Fleisch mit dem bemerkten Gewürz durch tüchtiges Verarbeiten ganz genau, fülle die Würste nach Nr. 1, verfahre mit den für den Rauch bestimmten nach gemachter Angabe und hänge die zum frischen Gebrauch an einen luftigen Ort, wo es nicht friert. Sie erhalten sich bei heller Luft 14 Tage saftig; bei nasser Witterung aber werden sie leicht klebrig und bekommen einen Beigeschmack, namentlich, wenn man nicht vorher an einem warmen Ort den Darm hat antrocknen lassen. In bemerktem Falle ist zu rathen, die Würste abzuwaschen und die Haut am Ofen gut antrocknen zu lassen, oder sie in eine Fleischpökel zu legen, wovon nachstehend einige Vorschriften bemerkt sind.

6. **Frankfurter Wurst.** Feines Schweinefleisch von allen Häuten und Sehnen befreit, wird nebst Fett in Scheiben geschnitten und fein gehackt, mit Salz, Muskatblüthe, wenig Pfeffer, etwas rothem Wein und nach Belieben auch mit Coriander gut durchgemengt und in dünne Schweinsdärme gefüllt, welche auf 4 Zoll (10 Centim.) Länge zu kleinen Würsten umgedreht werden. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert sehr gut. Sie wird beim Gebrauch etwa zehn Minuten in kochend heißes Wasser gelegt und auf eine heiße Platte gestellt, damit sie durchher heiß werde; kochen darf sie nicht.

7. **Mecklenburgische Brat- oder Schmorwurst.** Fleisch und Fett wie zu Frankfurter Wurst wird fein gehackt, mit Salz, Nelkenpfeffer, Muskatblüthe, etwas fein gehackter Zitronenschale und weißem Franzwein durchgemengt, in dünne Därme gefüllt und frisch leicht gebraten.

8. **Weiße Wurst zum Butterbrod.** Zwei Pfund (1 Kilogr.) Filet (Schweinsmürbebraten) nebst einem Pfunde (1/2 Kilogr.) klaren Schweinefleisches wird zerschnitten und fein gehackt, 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Speck gekocht und kalt in ganz feine Würfel geschnitten, 12 Loth (20 Neuloth) Weißbrod ohne Rinde in kräftiger Brühe geweicht und dies Alles mit der fein geschnittenen Schale einer nicht bitteren Zitrone, Salz und Muskatblüthe tüchtig untereinander gemischt, in dicke, glatte Schweinsdärme gefüllt und in kochendem Wasser nach Angabe 20 Minuten gekocht.

9. **Leberwurst zum Butterbrod.** Zu Leberwurst darf das Fleisch nicht in einer Fleischhackmaschine von früherer Construction gehackt werden, es wird darin zu breiig. Besitzt man nicht die neue amerikanische Hackmaschine mit offenem Kessel von Geb. Schulz in Münster, so nehme man lieber ein Hackbrett. Man stampfe die Schweinsleber und rühre sie durch ein Sieb, wie es „Einschlachten", zweiter Tag, bemerkt ist, und füge einen reichlichen Theil des weich

gekochten, besten, fein gehackten Fleisches, recht weich gekochte fein gehackte Schwarten, fein geschnittene Speckwürfel, siehe „Einschlachten", zweiter Tag, nebst fein gestoßenen Nelken, Nelkenpfeffer und Salz hinzu. Von letzterem nehme man nicht zu reichlich, da Leberwurst leicht versalzen werden kann. Dies Alles wird gut gemischt und in dicke, glatte Schweinsdärme gefüllt, doch muß zum Ausdehnen der Leber ein zwei Finger breiter Raum leer gelassen werden. Im Uebrigen wird auf Nr. 1 hingewiesen. Man gebraucht die Würste frisch und geräuchert. In letzterem Falle hängt man sie etwa 8 Tage in einen mäßigen Rauch, entfernt von der Hitze des Feuers, durch dessen stärkere Einwirkung ein Verderben entsteht. Nach dem Räuchern hänge man sie an einen luftigen, frostfreien Ort.

10. **Leberwurst mit Mehl.** Ein Theil der vorgerichteten Leber nebst fein gehacktem Fleisch, Fett, reichlich Speckwürfel, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer wird mit Weizenmehl und so viel kochendheißer Fleischbrühe, als man die Masse zu verlängern wünscht, gehörig vermengt. Jedoch ist zu rathen, nicht mit einem Male zu viel Brühe hineinzugießen, damit man nicht genöthigt sei, sie mit Mehl verdicken zu müssen. Das Eingerührte muß gut aneinander halten, fett und saftig sein, weshalb es zweckmäßig ist, eine Kleinigkeit nach Nr. 1 zu versuchen. Man fülle die Masse in weite Rinds- oder Schweinsdärme, wobei ein Drittel leerer Raum bleibt, richte sich im Uebrigen nach bemerkter Nr. und lasse die Würste etwa 8 Tage räuchern. In einigen Gegenden werden die Leberwürste hauptsächlich mit Thymian und Majoran gewürzt, in anderen mit Kümmel; man wende also das Gewürz nach Geschmack an.

11. **Leberwurst für einen Haushalt, worin nicht eingeschlachtet wird.** Zu einer Schweinsleber, ist sie klein, so kann eine Kalbsleber dazu gestampft werden, nehme man 3 Pfund (1 ½ Kilogr.) weich gekochtes und fein gehacktes Schwein- oder Rindfleisch, 2 Pfund (1 Kilogr.) festen Speck, wie in Nr. 1 vorgerichtet, wo möglich auch weich gekochte, fein gehackte Schwarten und die bemerkten Gewürze. Wünscht man die Masse zu verlängern, so können 3 Pfund (1 ½ Kilogr.) Weizenmehl und so viel von der kräftig eingekochten Fleischbrühe, als zum Zusammenhalten der Masse nöthig ist, hinzugerührt werden. Im Uebrigen richte man sich nach bemerkter Nummer.

12. **Mecklenburgische Leberwurst.** Man kocht Bauchfleisch nebst fettem Schweinefleisch, Zunge, Schwarten und Nieren ganz weich. Letztere fein gehackt, das Uebrige in feine Würfel geschnitten und die Leber geklopft wie bei den vorigen Sorten. Dann wird dies Alles mit geriebenem Salz, Thymian und Majoran, Pfeffer und Nelken ge-

würzt, Füllfett von der Fleischbrühe hinzugethan und gut gemischt. Im Uebrigen sei auf Nr. 1 hingewiesen. Man gebraucht die Würste frisch oder etwas geräuchert.

13. **Mecklenburgische Knackwurst.** Weich gekochtes und fein gehacktes Schweinefleisch nebst Fett wird mit Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüthe und feingehackter Zitronenschale gewürzt, gut gemengt und in dünne Därme gefüllt. Das Weitere ist in Nr. 1 bemerkt. Nachdem die Würste gekocht und kalt geworden sind, werden sie an einem luftigen Orte hängend bewahrt und frisch aufgebraucht.

14. **Schwarten-Magen.** Dazu gehören 2 Drittel fein gehacktes Mettfleisch wie zu Cervelatwurst, 1 Drittel sehr weich gekochte und fein gehackte Schwarten, 1 Suppenlöffel voll Blut, die von zwei Schweinen weich gekochten und in nicht zu kleinen Würfeln geschnittenen Zungen oder eine Kuhzunge, Salz und Pfeffer, etwas fein gestoßene Nelken und ein Eßlöffel guter Zimmet, welcher nicht fehlen darf, so unpassend er auch scheint. Die Masse wird gehörig gemischt, nicht zu fest in den Schweinsmagen gefüllt und 2 Stunden in Brühe oder gesalzenem Wasser langsam gekocht. Man kann den Schwartenmagen mit den ersten Würsten in den Topf legen und seine Zeit kochen lassen, dann wird er eine Nacht zwischen zwei Brettchen gepreßt, mit Gewicht beschwert und 2 – 3 Wochen lang geräuchert. Derselbe erhält sich sehr lange und ist eine wohlschmeckende Beilage zum Butterbrod. Man schneidet beim Gebrauch davon glatte dünne und getheilte Schnitten.

15. **Rothwurst.** Erste Sorte zum Butterbrod. Man nehme hierzu einen Theil des Blutes, reichlich von der besten Sorte des gekochten und fein gehackten Schweinefleisches, mageres und fettes, nebst weich gekochten, fein gehackten Schwarten, fein gewürfelten Speck, nach Nr. 1 vorgerichtet, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Das Hinzufügen von Kümmel, Thymian, und Majoran bei dieser Sorte, sowie auch bei den übrigen Rothwürsten ist Sache des Geschmacks. Dies Alles wird wohl gemischt und in dicke, möglichst glatte Därme gefüllt, doch muß zum Ausdehnen der Masse reichlich ein zwei Finger breiter Raum leer gelassen werden. Man verfahre im Uebrigen nach Nr. 1. Die Würste werden etwas geräuchert. Da einige Männer die Speckwürfel scheuen, so kann in solchen Fällen der Speck gekocht und fein gehackt werden; fehlen darf er nicht, weil sonst die Wurst zu trocken würde.

16. **Rothwurst.** Zweite Sorte. Ein Theil des Blutes wird mit kochendheißer Fleischbrühe, Abfüllfett, nach Nr. 1 vorgerichteten Speckwürfeln, fein gehacktem Fleisch zweiter Sorte, den benannten Gewürzen und so viel feinem Roggen- oder Weizenmehl, als zum Zusammenhal-

ten der Masse nothwendig ist, vermengt. Kann man hierzu auch nicht so reichlich Fleisch anwenden, an Fett aber darf es nicht fehlen, es macht die Würste milde und saftig und dient zum Erhalten. Da sowohl das Blut, als auch das Mehl sich im Kochen stark ausdehnt, so sei daran erinnert, nach Nr. 1 bei der ersten Wurst den dritten Theil leer zu lassen und sie zu kochen, ehe man die übrigen macht, um das Füllen darnach einzurichten. Die Würste werden geräuchert, beim Gebrauch in dicke Scheiben geschnitten und leicht gebraten, oder in Erbsensuppe so lange gekocht, bis sie durchher heiß geworden sind.

17. **Mecklenburgische Rothwurst.** Einige Stunden vor dem Füllen wird die Masse zu Blutwürsten angerührt. Man nimmt dazu einen Theil des Blutes, rührt und vermengt gutes Mehl, reichlich Speckwürfel, Füllfett, Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer miteinander und richtet sich im Uebrigen nach Nr. 1.

18. **Mecklenburgische Zungenwurst.** Es wird dieselbe Mischung wie zu Rothwurst genommen und in jede Wurst eine gespaltete Schweinszunge gesteckt; auch kann man dicke Streifen einer eingepökelten, ganz weich gekochten Rindszunge dazu anwenden.

19. **Gehirnwurst.** Man zieht von dem ausgewässerten Gehirn die Haut ab, nimmt etwas rohes, fein gehacktes Mettfleisch und hackt es damit durch. Dann weicht man eben so viel altes abgeschältes Weißbrod in Fleischbrühe, drückt es aus und gibt solches nebst Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer und in Butter gebratene und durch ein Sieb gerührte Zwiebeln zu dem Fleisch, mischt es gut und füllt es nicht zu fest in dünne Därme. Die Wurst wird frisch in Butter gelb gemacht.

20. **Lungenwurst.** Die dritte Sorte des ausgesuchten Fleisches, wozu auch die Lunge gehört, wird fein gehackt. Man kann davon ein Drittel zu der zweiten Sorte Panhas und zwei Drittel zu der Lungenwurst verwenden. Letzteres wird mit heißer Brühe, reichlich Füllfett, einem Theil der gehackten Schreven des Darmfettes, Salz, Pfeffer und Nelken und dem nöthigen Mehl vermengt. Statt des Mehles kann man auch Graupen- oder Hafergrütze, mit Brühe und Fett ganz weich nnd dick gekocht, dazu nehmen. Die Masse wird, da die Grütze sich nicht in den Därmen ausdehnt, ziemlich dick angerührt. Bei einem größeren Bedarf zu diesen Würsten kann nicht so reichlich Fleisch angewandt werden, fehlt es aber darin nicht an Fett und dem nöthigen Gewürz, so werden sie auf dem Dienstbotentisch gern gegessen.

21. **Mecklenburgische Grützwurst.** 3 Maaß ($3\frac{1}{2}$ Liter) Graupengrütze wird in Brühe, in Ermangelung mit Wasser ganz weich und dick gekocht und 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kgr.) ausgeschmolzenes Schweinefett hinzugefügt. In den zurückgebliebenen Schreven werden fein geschnittene Zwiebeln

unter öfterem Durchrühren gahr gemacht und solche nebst Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, auch geriebenen und durchgesiebten Majoran, ebenso Pfefferkraut, alles nach Geschmack, nebst so vielem Schweineblut, daß die Masse roth und etwas verdünnt wird, mit der Grütze durchgemengt. Die Würste werden nach Nr. 1 gekocht.

22. **Bremer Pinkelwurst.** Man hackt Rinds-Nierenfett, fügt eben so viel frische, rohe Hafergrütze, welche weder zu fein, noch zu grob sein darf, nebst viel gehackten Zwiebeln, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer hinzu, mischt dies Alles und füllt es trocken in glatte Rindsdärme, läßt jedoch etwas Raum zum Ausquellen der Grütze und schickt die Würste in den Rauch. Sie werden hauptsächlich in braunem Kohl, doch auch in Bohnensuppe gekocht.

23. **Rindfleischwurst.** Gekochtes, fein gehacktes Rindfleisch, auch fettes der besten Sorte vermengt man mit kräftiger, fetter Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß und Nelken. Werden zugleich Rollen gemacht, so erhalten die Würste durch einen Zusatz von Rollenbrühe einen sehr angenehmen Geschmack. Die Masse muß fett und ganz saftig sein. Man fülle sie in dünne Rindsdärme, koche die Würste etwa 10—15 Minuten und bewahre sie an einem luftigen Orte. Beim Gebrauch mache man sie eine halbe Stunde lang in kochendheißem Wasser durchher heiß, lege sie in eine heiß gemachte Schüssel, mache etwas Butter hellbraun und gieße sie darüber, wodurch das Platzen der Wurst, wie beim Braten, verhütet wird.

24. **Rindfleischwurst auf andere Art.** Man kocht frische Hafergrütze, welche vorher einigemal abgeflößt werden muß, mit kräftiger Fleischbrühe, womöglich auch mit einem Theil Rollenbrühe ganz weich und dick. Auf gleiche Weise kann man auch abgebrühten Reis oder auch gute Graupengrütze zu dieser Wurst anwenden. Dann thut man das fein gehackte Fleisch, gutes Füllfett, Salz und Muskatnuß und, falls nicht die Masse von der Rollenbrühe einen Geschmack von Nelken und Nelkenpfeffer erhalten hat, auch etwas von dieser Würze hinzu. Wird zu einer solchen Wurst gutes Fleisch und nicht zu viel Hafergrütze gebraucht, so ist sie wohlschmeckender, als die vorhergehende Sorte. Die Zubereitung ist wie jene.

25. **Weißbrodwurst.** Altes Weißbrod ohne Rinde wird in kräftiger, fetter, heißer Fleischbrühe geweicht, mit dem dazu bestimmten Fleisch nebst Salz, Muskatnuß, Nelken und Nelkenpfeffer durchgemengt; die Masse muß ziemlich steif sein. Im Uebrigen richte man sich nach Nr. 1. Da sich die Weißbrodwurst nur wenige Tage erhält, so ist zu rathen, nur einige davon zu machen; die Zubereitung ist dieselbe, wie bei der vorhergehenden.

26. **Rohe Rindfleischwurst.** Dieselbe ist zwar im Ganzen nicht sehr beliebt, doch wird sie von Einzelnen gern gegessen. Man nehme auf 3 Pfund (1 $^1/_2$ Kgr.) rohes Rindfleisch 1 Pfund ($^1/_2$ Kgr.) fettes Schweinefleisch, hacke beides fein und schneide 1 Pfund ($^1/_2$ Kgr.) Speck in ganz feine Würfel, mische es mit dem Gewürz, wie es bei Mettwurst angegeben, und fülle die Masse in dünne Rindsdärme. Die Wurst wird entweder frisch mit wenig Wasser und einem Stückchen Butter, fest zugedeckt, während einer Stunde langsam gekocht und etwas gelb gemacht, oder leicht geräuchert und gekocht.

27. **Wurst vom Gekröse eines gut gemästeten Kalbes.** Das Gekröse besteht aus Kopf, Herz und Lunge, auch wird häufig die Leber dazu gegeben. Um die Wurstmasse zu verlängern, sorge man für 2 Kalbslebern, lege die drei benannten Stücke zum Ausziehen der blutigen Theile 1—2 Stunden in kaltes Wasser und lasse sie darnach nebst etwa 1 $^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kgr.) Speck mit Wasser und Salz weich kochen. Unterdeß werden die Lebern roh gestampft und durch ein Sieb gerieben, wie es Einschlachten, zweiter Tag, angegeben ist. Sobald nun das Kopffleisch so weich geworden ist, daß es sich leicht vom Knochen trennt, so lege man es mit dem Uebrigen und der Hälfte vom Speck in eine Schüssel, entferne den Kopfknochen und aus der Lunge den Abfall, hacke dies Alles fein und schneide die andere Hälfte Speck, nachdem es kalt geworden, in kleine Würfel. Sodann vermenge man Fleisch und Speck mit so viel von der kurz eingekochten und durch ein Sieb gegossenen Fleischbrühe, als man an Portion zu haben wünscht und verfahre weiter nach Nr. 9. Als Würze gebe man neben Nelken und Nelkenpfeffer, nach Belieben gestoßenen gelben Kümmel oder Thymian und Majoran hinzu.

28. **Panhas.** Erste Sorte. Der Panhas wird am besten, wenn man dazu halb Rindfleisch und halb fettes Schweinefleisch nimmt, doch kann man ihn sowohl von ersterem, als auch von letzterem sehr schmackhaft zubereiten. Man koche das Fleisch sehr weich, suche alle Knöchelchen und etwaige Sehnen heraus, hacke es fein und lasse es mit durchgesiebter Fleischbrühe zum Kochen kommen. Dann würze man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, streue unter fortwährendem Rühren so viel gutes Buchweizenmehl langsam hinein, daß die Masse, wenn das Mehl ausgequollen ist, ganz steif wird und sich vom Topfe löst. Nachdem der Panhas eine halbe Stunde gekocht hat (wünscht man ihn längere Zeit aufzubewahren, so bedarf er einer Stunde Kochens), fülle man ihn in irdene Schüsseln, welche sehr rein und im Ofen ausgetrocknet sein müssen, wodurch er sich länger erhält, und bewahre ihn an einem trockenen, luftigen Orte.

Das Verhältniß des Mehles zum Fleisch hängt davon ab, ob man den Panhas mehr oder weniger kräftig zu haben wünscht. Ein passendes Verhältniß ist folgendes: 2 Pfund (1 Kgr.) fettes Rindfleisch ohne Knochen, 3 Maaß ($3^1/_2$ Liter) Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, 1 Pfund ($^1/_2$ Kgr.) Buchweizenmehl und oben angegebenes Gewürz nach Geschmack. Die Masse kann leicht versalzen werden, im Uebrigen aber werde sie gut gewürzt, namentlich mit Nelkenpfer, auch muß dieselbe fett genug sein, um die Scheiben im eigenen Fette gelb braten zu können. Der Panhas ist eine bequeme und angenehme Beilage zu allen Kartoffelspeisen, ganz besonders zu Kartoffeln mit Aepfeln, auch zu Kartoffelsalat.

29. **Panhas.** Zweite Sorte. Man nehme hierzu Fleisch wie zur Lungenwurst, fette Wurstbrühe, einen reichlichen Theil der fein gehackten Schreven des Darmfettes, Buchweizenmehl oder in Ermangelung Hafergrütze und nicht zu wenig Gewürz, namentlich Nelken. Der Panhas wird unter stetem Rühren mit einem Rühreisen wenigstens vom Kochen an eine halbe Stunde gekocht; wünscht man aber länger als 14 Tage Gebrauch davon zu machen, so lasse man ihn eine Stunde kochen. Beim Braten der abgeschnittenen Scheiben werde nöthigenfalls Fett in der Pfannkuchenpfanne heiß gemacht.

30. **Rollen von Rindfleisch.** Hierzu muß die Panze (Magen) ganz gehörig gereinigt werden, was auf folgende Weise geschieht: Es wird dieselbe überher mit Kalk bestrichen, womit sie etwa eine halbe Stunde liegen bleibt, dann mit einem stumpfen Messer alles Unreine davon abgeschabt, tüchtig und klar gewaschen, in Wasser gelegt und solches während 12 Stunden einigemal mit frischem gewechselt. Für die Rollen wird gewöhnlich das schlechtere, lappige Bauchfleisch mit dem Fett in lange Streifen von der Dicke eines halben Fingers geschnitten, doch werden sie ungleich wohlschmeckender, wenn man alles Häutige beim Schneiden abtrennt und das Fleisch mit dem fünften Theile in dünne Streifen geschnittenem Speck gleichmäßig durchlegt. Zu 10 Pfund (5 Kgr.) desselben vermische man 10 Loth ($16^2/_3$ Nlth.) Salz, reichlich 1 Loth ($1^2/_3$ Nlth.) Pfeffer und eben so viel Nelken, alles fein gestoßen. Dann schneide man die Panze in viereckige Stücke so, daß sie zusammengenäht, reichlich die Dicke einer dicken Wurst erhalten, wobei man auf's Einlaufen rechnen muß; die Länge richte man einigermaßen nach der Personenzahl ein. Sind die Stücke nochmals gewaschen, auf dem Durchschlag abgelaufen und mit einem Küchentuche abgetrocknet, so lege man jedesmal ein Stück, die rauhe Seite nach unten, auf ein Küchenbrett, bestreue es mit Gewürz, lege die Fleischstreifen darauf, streue lagenweis Gewürz darüber, wobei man sich einigermaßen eine Eintheilung machen muß, und nähe die Rollen mit einem starken Zwirnfaden möglichst dicht

zusammen, damit nicht zu viel Kraft und Gewürz aus dem Fleisch koche. Des Platzens wegen dürfen sie nicht zu fest gefüllt werden. Dann bringe man dieselben mit kochendem Wasser reichlich bedeckt, auf's Feuer, gebe etwas Salz, auch das vielleicht übrig gebliebene Gewürz hinzu, schäume und koche sie ununterbrochen langsam und so lange, bis man mit einem steifen Strohhalm hineinstechen kann, wozu eine Zeit von 3—3 1/2 Stunden gehört. Nach dem Kaltwerden koche man einen Theil der kräftigen Brühe mit scharfem, gekochtem Bieressig, lasse es kalt werden und bedecke damit die fest eingepackten Rollen, welche als eine sehr beliebte Fleischspeise bekannt sind und Monate lang aufbewahrt werden können. Beim Gebrauch werden sie in dicke Scheiben geschnitten und mit Aepfelscheiben oder allein gelb gebraten, so daß sie inwendig weich werden und Aepfelmuß dazu gekocht.

31. **Röllchen von Schweinefleisch in Gelée.** Dünne Scheiben von Schweinefleisch werden 4 Fingerbreit und 1/3 Elle (1/4 Meter) lang abgeschnitten, sowie auch Schwarten von gleicher Größe derartig vom Fett abgelös't, daß reichlich ein strohbreiter Fettrand daran bleibt. Auf jedes Stück Schwarte kommt eine Scheibe Fleisch, darüber streut man fein geriebenes Salz, weißen Pfeffer und Zitronenschale, welche fein abgeschält, zusammengelegt und auf einem Küchenbrettchen der Breite nach in ganz feine Streifchen geschnitten sind. Dann macht man davon fest aufgewickelte Röllchen, umwickelt sie mittelst eines Fadens und bringt nebst einem Stückchen Rindfleisch und einigen ausgewässerten Schweinepfoten und Kniestücken in einem weiß glasirten Topfe mit 2/3 Weinessig und 1/3 Wasser bedeckt, zum Kochen und nimmt sorgfältig allen Schaum ab. Darauf werden einige Lorbeerblätter, reichlich weiße Pfeffer- und Nelkenpfefferkörner, Schalotten, ein Stück Petersilienwurzel, fein abgeschälte Zitronenschale und eine bis an den Saft abgeschälte und in Scheiben geschnittene Zitrone hinzu gethan und die Röllchen darin so lange ununterbrochen und nicht zu langsam gekocht, bis die Schwarte sich leicht durchstechen läßt. Sodann legt man sie in einen flachen Steintopf, gießt die Brühe durch ein Haarsieb und wenn sie sich gesenkt hat, klar ab, auf die Röllchen, welche nach dem Erkalten mit einem durchgestochenen Papier zugebunden und an einem kalten Orte aufbewahrt werden. Beim Gebrauch schneidet man sie in glatte Scheiben, richtet sie zierlich mit Gelée belegt an, verziert die Schüssel mit grünen Blättchen und gibt sie bei kaltem Essen, zum Salat und zum Frühstück.

32. **Vorzügliche Sülze von Schweinefleisch.** Schnauze, Pfoten, Ohren und Kniestücke eines Schweines werden nach dem Auswässern mit 1 1/2 Pfund (3/4 Kgr.) mageren Rindfleisches, und halb Wasser,

halb scharfem weißem Essig, so daß das Fleisch nicht ganz bedeckt wird, nebst etwas Salz in einem engen, eisenglasirten Topfe (nicht in einem eisernen) auf ein rasches Feuer gebracht, rein ausgeschäumt, sehr reichlich Pfeffer und Nelkenpfefferkörner nebst 6—8 Lorbeerblättern, einer kleinen Handvoll Schalotten oder einigen Zwiebeln hinzugethan und so lange gekocht, bis sich das Fleisch von den Knochen trennt; die Brühe muß einen ganz kräftigen und gewürzigen Geschmack haben. Dann wird dieselbe kochend durch ein Haarsieb in ein Geschirr gegossen und zum Klären an einen warmen Ort hingestellt, wo sie ruhig steht. Das Fleisch wird von den Knochen getrennt und wenn es kalt geworden ist, in feine Streifen geschnitten. Am andern Tage schneidet man Fett und Bodensatz von dem Gelée, stellt sie mit dem geschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone ohne Kerne auf's Feuer, läßt es eine Viertelstunde kochen und füllt einen Theil der Sülze in eine mit Wasser umgespülte Form, wo hinein man vorher eine Verzierung von Zitronenscheiben und frischen Lorbeerblättern legen kann. Die übrige Sülze schütte man in einen ausgebrühten, im Ofen ausgetrockneten Steintopf, worin sie sich, an einem kalten Orte offen stehend, Monate lang ganz vorzüglich erhält. Wnscht man davon zu gebrauchen, so nehme man einen Theil der Sülze heraus, mache sie heiß und schütte sie in eine Form.

Beim Gebrauch nimmt man das darauf befindliche Fett gänzlich ab, stürzt die Sülze auf eine Schüssel und gibt sie als Mittelschüssel mit der Sauce à la diable, deren Vorschrift in meinem Kochbuch mitgetheilt ist, oder ohne Sauce zu Kartoffelspeisen und Salat, oder mit Zucker und Senf zum Butterbrod. Dieselbe ist, wenn sie gut und recht klar gekocht ist, eine ansehnliche, erfrischende und wohlschmeckende Speise.

33. **Kalbskopfsülze.** Kopf und Herz eines gut gemästeten Kalbes, man kann auch die Brust dazu nehmen, werden nebst zwei Kalbsfüßen einige Stunden ausgewässert, damit das Blut heraus ziehe und in einem glasirten Topfe nicht ganz mit Wasser bedeckt und dem nöthigen Salz auf's Feuer gebracht und rasch ausgeschäumt. Dann gibt man sehr reichlich ganzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, 6—8 Lorbeerblätter und eben so viel Zwiebeln mittlerer Größe nebst so viel klarem Essig hinzu, daß das Wasser einen säuerlichen Geschmack erhält. Im Uebrigen richte man sich beim Kochen nach der Sülze von Schweinefleisch, wobei die Zitrone nicht fehlen darf.

34. **Sülze von Kalbsgeweide.** Das Geweide nebst dem Geschlinge wird nach dem Auswässern in nicht gar zu reichlichem Wasser ausgeschäumt, mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, einigen Zitronenscheiben und Salz gahr gekocht. Dann wird das Fleisch von den Knochen

befreit und fein gehackt, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, zum Kochen gebracht und das gehackte Fleisch gut durchgekocht. Die Füße werden, wenn sie mit gekocht sind, nicht zur Sülze gebraucht. Die Sülze kann mit Oel und Essig oder mit Senf gegeben werden.

35. **Schweinsrippen in Gelée.** Die Rippen werden der Länge nach zweimal durchgehauen und so geschnitten, daß jedes Stück zwei Rippen erhält. Dieselben werden nebst einigen Schweinspfoten mit halb Wasser und halb weißem Essig nebst Salz klar ausgeschäumt und mit der Schale einer Zitrone, reichlich ganzem Pfeffer, Nelkenpfeffer und einigen Lorbeerblättern gahr gekocht. Die Brühe, welche einen stark säuerlichen und sehr gewürzigen Geschmack haben muß, wird kochendheiß durch ein Haarsieb gegossen, an einen warmen Ort gestellt und wenn sie sich gesenkt hat, klar vom Bodensatz auf die in einen Steintopf gelegten Rippen abgegossen. Dieselben werden beim Gebrauch mit etwas Gelée belegt.

36. **Preßkopf in Gelée.** 2 Schnauzen, 4 Ohren und 4 Schweinsfüße werden nebst 2 Kalbsfüßen, 1/4 Ochsenmaul eine Stunde ausgewässert und mit Schwarten ohne Fett und Salz, halb Essig, halb Wasser klar ausgeschäumt und mit einer Flasche Wein, 4 Zwiebeln, welche reichlich mit Nelken bespickt sind, Pfefferkörnern und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone weich gekocht. Das Fleisch wird von den Knochen gesucht, in längliche Stückchen geschnitten und die Brühe kochend durch ein Haarsieb gegossen, weil sie sich dann besser klärt. Darauf legt man die weichgekochten Schwarten in ein ausgebrühetes Tuch, eingemachte rothe Beete mit dem Fleisch abwechselnd hinein, bedeckt es mit Schwarten, bindet das Tuch fest zu, legt ein Brettchen darauf und beschwert es mit Gewicht. Am anderen Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Form oder Schüssel gelegt, von der zu Gelée gewordenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, gekocht und über das Fleisch gegossen. Der Preßkopf wird umgestürzt zur Tafel gebracht.

37. **Gewöhnlicher Preßkopf.** Eine große Rindszunge wird mit dem halben Kopfe eines Schweines und einigen Schwarten ganz weich gekocht, die Schwarte vorsichtig vom Kopf abgetrennt und sowohl diese als die Zunge in dünne Scheiben geschnitten. Dann legt man ein grobes Küchentuch in eine tiefe Schale, wo hinein man eine Verzierung von frischen Lorbeerblättern legen kann, breitet die größere Schwarte darauf aus und füllt sie mit dem zerschnittenen Fleisch, welches man lagenweis mit Salz, gestoßenen Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer nebst fein geschnittener Zitronenschale reichlich würzt. Ist das geschehen, so bedeckt man das Fleisch mit den übrigen Schwarten, zieht

das Tuch von allen Seiten so stramm als möglich an und bindet es mit einem Bindfaden fest zusammen, legt den Preßkopf in kochende Brühe und läßt ihn $^1/_4$ Stunde kochen. Zur Hälfte abgekühlt, legt man ihn zwischen 2 Brettchen und beschwert ihn eine Nacht mit Gewicht. Wünscht man denselben mehrere Wochen aufzubewahren, so kann man ihn in die ersten 14 Tage an einen kalten, luftigen Ort stellen und dann in Essig legen, wodurch er weniger sauer wird. Zweckmäßiger noch ist es, von dem bemerkten Fleische 2 kleine Preßköpfe zu machen, um einen derselben in den ersten 4 Wochen und den andern später zu gebrauchen. Der Preßkopf wird als Beilage zu allen Kartoffelspeisen, zum Salat und Sauerkraut, sowie auch mit Senf und Zucker zum Butterbrod gegeben.

38. **Preßkopf auf andere Art.** Man kocht den ganzen Schweinskopf sammt der Schnauze weich und löst die Schwarte vorsichtig davon ab. Das Fleisch wird gehackt und mit $^3/_4$ Loth ($1\,^1/_4$ Rth.) Pfeffer, eben so viel Nelken und dem nöthigen Salz, etwa eine Handvoll, vermischt. Dann wird die Schwarte in ein Küchentuch gelegt und im Uebrigen nach vorhergehender Angabe verfahren.

39. **Preßkopf als Wurst.** Man nimmt dazu einen halben Kopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch, läßt es ganz weich kochen, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dann schneidet man die ausgewässerte Blase in 2 Theile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Würste fest zu und kocht sie $^1/_4$ Stunde in kochender Brühe. Man legt sie sogleich zwischen zwei Brettchen mit Gewicht beschwert, und hängt sie anderen Tages an einen luftigen Ort. Die Wurst erhält sich einige Monate. Beim Gebrauch schneide man Scheiben davon ab, besprenge sie mit Essig und gebe sie mit fein gehackten Zwiebeln zu verschiedenen Kartoffelspeisen, Salat, sowie auch zum Butterbrod.

40. **Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten zu bereiten.** Kniestücke, Schnauze und Nackenstück werden in kleine Stücke gehauen, mit 2 Theilen Wasser und 1 Theil Essig nebst Gewürz, als: Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und Salz, gahr, aber nicht zu weich gekocht. Eine Stunde vorher macht man Mehl braun, gibt es mit etwas Brühe zerrührt und so viel Birnmuß oder Syrup hinzu, daß die Säure gemildert wird. Statt des braunen Mehls kann man zuletzt auch etwas Schweineblut mit Essig hinzu rühren, wodurch die Brühe ganz sämig und wohlschmeckend wird; es kommt dann anfangs weniger Essig dazu. Ein solches Ragout ist ein

angenehmes Essen und erhält sich 2—3 Wochen; zur Zeit macht man einen Theil davon heiß und gibt es zu Kartoffeln.

41. **Aepfelschmalz beim Einschlachten eines Schweines zu machen.** Ist das Nierenfett des Schweines ausgeschmolzen und von den Schreven abgefüllt, lasse man diese noch eine Weile unter stetem Umrühren auf dem Feuer, bis sie recht kros geworden sind. Dann stoße man sie auf dem Hackbrett ganz klein und thue sie wieder in den Topf. Unterdeß schäle man säuerliche Aepfel, mache das Kerngehäuse heraus, schneide sie in 4 Theile und lasse sie mit den Fettschreven offen unter öfterem Umrühren zu Muß zerkochen. Wässerige Aepfel sind hierzu weniger passend, am besten sind Reinetten. Man bewahrt das Aepfelschmalz in einem Steintopf und gebraucht es statt Butter zum Streichen auf Brod. Zu einem gehäuften Teller recht fetter Schreven würde $^1/_4$ Scheffel (14 Liter) Aepfel ein gutes Verhältniß sein.

IV. Einpökeln des Fleisches.

1. **Schweinefleisch zum Räuchern einzupökeln.** Auf 100 Pfund (50 Kgr.) Fleisch: Schinken, Schulterstücke, halbe Köpfe und Speckseiten nehme man 5 Pfund ($2^1/_2$ Kgr.) geriebenes Salz und 4 Loth ($6^2/_3$ Ntlh.) gestoßenen Salpeter. Man bestreue das Fleischfaß mit Salz, reibe dann jedes Stück tüchtig mit Salz, die Fleischstücke aber vorher mit Salpeter ein, lege die Schinken unten in's Faß, die Fleischseite nach oben, ganz fest zusammen, fülle jeden Raum mit kleinen Fleischstücken oder Knochen aus und packe überhaupt alles so, daß es ganz und gar in einander schließt. Das übrig gebliebene Salz streue man lagenweis über das Fleisch und besprenge es lagenweis stark mit Wasser, wo möglich Regen- oder anderem weichen Wasser. Die Speckseiten lege man darauf, bestreue sie gleichfalls mit Salz und besprenge sie mit Wasser. Letzteres dient zur Beförderung der Pökel und bewirkt nebst dem festen Zusammenpacken einen reineren Geschmack. Daß man zum Erhalten der Schinken den Knochen auf der oberen Seite nicht wegnehmen darf, ist beim „Einschlachten" bemerkt. Auch lasse man das Fleisch nicht über 14 Tage in der Pökel, ein längeres Liegen macht es hart und unschmackhaft. Damit man in dieser Zeit von den Kleinigkeiten Gebrauch machen könne, ist es zweckmäßig, sie besonders in einem kleinen Faß einzusalzen.

2. **Eine vorzügliche Pökel für Ochsen- oder Rindfleisch und Schweinefleisch.** Auf 100 Pfund (50 Kgr.) Fleisch werden $7^1/_2$ Pfund ($3^3/_4$ Kgr.) Salz, $^3/_4$ Pfund ($37^1/_2$ Ntlh.) Candiszucker, 4 Loth

(6 $^{2}/_{3}$ Rlth.) Salpeter in 15 Maaß (17 Liter) Wasser gekocht. Das zerlegte Fleisch wird ohne jede Zuthat wie oben fest in das Faß gelegt, die Pökel völlig erkaltet darüber gegossen und mit Brettchen und Steinen leicht beschwert. Die zum Räuchern bestimmten Stücke werden nach 14 Tagen heraus genommen, das übrige Fleisch bleibt bis zum Gebrauch im Faß. Man kann dann noch Kleinigkeiten, als Füße, Schnauzen und Ohren, welche immer zu haben sind, so auch Rindfleisch hinein legen. Alles wird vorzüglich, so richtig von Salz, so mild und ohne allen Beigeschmack und das Fleisch verliert wenig.

3. **Rindfleisch einzupökeln, welches sich 1 Jahr lang vorzüglich erhält.** Es werden dazu nur fleischige Stücke genommen, welche möglichst wenig Knochen enthalten. Zu 100 Pfund (50 Kgr.) Fleisch gehören 6 Pfund (3 Kgr.) geriebenes Salz und 3 Loth (5 Rlth.) gestoßener Salpeter. Das Fleisch wird mit der Mischung desselben gehörig eingerieben und in halbe Ankerfässer (17 Liter) gepackt, so daß keine Zwischenräume entstehen. Der Boden des Fasses aber muß vorher tüchtig mit Salz versehen und das, was beim Einreiben übrig bleibt, lagenweis durchgestreut werden. Die Fässer läßt man vom Böttcher zumachen und müssen dieselben im Keller alle 8 Tage umgekehrt werden, so daß die obere Seite die untere wird. Beim Oeffnen eines Fasses ist es nothwendig, das Fleisch herauszunehmen wie es liegt, jedesmal mit einer Schieferscheibe zu bedecken und mit so vielem Gewicht zu beschweren, als zum Niederhalten erforderlich ist; ein stärkeres Pressen ist nicht gut, weil es dem Fleische zu viel Saft entzieht.

4. **Einen Brustkern einzusalzen.** Man nehme die Beibrust eines gut gemästeten Rindviehes von etwa 12 Pfund (6 Kgr.), lasse die Knochen herauslösen und verfahre wie folgt: Man koche 2 $^{1}/_{2}$ Maaß (2 $^{7}/_{8}$ Liter) Wasser mit 12 Loth (20 Rlth.) Salz und lasse es erkalten, dann reibe man das Stück mit $^{3}/_{4}$ Loth (1 $^{1}/_{4}$ Rlth.) pulverisirtem Salpeter aus einer Apotheke ringsum ein, nachdem auch mit fein geriebenem Salz, gieße die Pökel darüber und lasse das Fleisch unter öfterem Umwenden 3 Wochen liegen. Darnach wird dasselbe fest aufgerollt, mit einem Bindfaden stramm umwickelt und entweder geräuchert und bis zum Sommer aufbewahrt, oder aus der Pökel gekocht. Es ist in jeder Weise eine wohlschmeckende Beilage zu Butterbrod und allen grünen Gemüsen. Bei letzterem wird die Pökel mit dem nöthigen Wasser gekocht und ausgeschäumt, das Fleisch hinein gelegt, fest zugedeckt, und ununterbrochen etwa 3 Stunden langsam gekocht; das Hineinstechen mit einer Gabel muß vermieden werden. Dann legt man das Stück in eine Mulde, bedeckt es mit einem Brettchen, beschwert es mäßig mit Gewicht und bewahrt es erkaltet in der Fleischbrühe. Beim Gebrauch

werden Scheiben zum Butterbrod dünn, zum Gemüse etwas dicker davon abgeschnitten und jedesmal wieder in die Brühe gelegt, wodurch es sehr saftig bleibt.

5. **Zunge einzusalzen.** (Ebenfalls eine angenehme Beilage zum Butterbrod und verschiedenen feinen Gemüsen.) Nachdem das gelbliche Schlundfleisch von der Zunge abgeschnitten, wird sie naß gemacht, mit Salz tüchtig abgerieben, wodurch der Schleim entfernt wird, und gehörig abgewaschen. Dann bestreut man den Boden eines passenden Geschirres mit Salz, reibt die Zunge tüchtig mit Salz und 1/4 Loth (4 Gramm) Salpeter ein, legt sie rund gebogen hinein und streut reichlich Salz darüber, wozu man im Ganzen auf jedes Pfund 1 1/2 Loth (2 1/2 Mlth.) Salz rechnen kann. Es wird bald die nöthige Pökel entstehen; da die Zunge aber nur zur Hälfte damit bedeckt sein wird, so darf ein tägliches Umwenden nicht versäumt werden. Nach 10 Tagen ist dieselbe zum Kochen gut, doch kann sie an einem kalten Orte, je nachdem man sie zu gebrauchen wünscht, 14 Tage und länger liegen. Man stellt sie zur Zeit reichlich mit kochendem Wasser bedeckt und mit etwas Salz auf's Feuer, kocht sie langsam, aber ununterbrochen so lange, etwa 3—3 1/2 Stunde, bis sie ganz weich geworden ist, zieht die Haut davon ab und bewahrt sie bis zum letzten Stückchen in der Brühe, worin sie gekocht ist; beim Gebrauch schneidet man glatte dünne Scheiben davon ab. Zum Räuchern werde die Zunge auf gleiche Weise behandelt und nach 14 Tagen in den Rauch geschickt.

6. **Ochsen- oder Rindfleisch auf hamburger Art.** Hauptsächlich eignet sich eine solche Räucherungsweise für Fleischstücke, welche roh zum Butterbrod gegessen werden; doch ist sie auch für das zum Kochen bestimmte Fleisch zu empfehlen. Die passenden Stücke sind in „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer," angegeben. Man rechnet auf 15 Pfund (7 1/2 Kgr.) Fleisch, welches zwei Stücke werden können, 1 1/4 Loth (2 Mlth.) pulverisirten Salpeter aus einer Apotheke und so viel fein geriebenes und heiß gemachtes Salz, als das Fleisch annimmt. Die Stücke werden vorher mit Bindfaden zum Aufhängen versehen und einzeln, je nach der Größe, 5—7 Minuten lang bei starkem Feuer in brausend kochendes Wasser gelegt, rasch herausgenommen und von einer kräftigen Hand erst mit bemerktem Salpeter und dann möglichst schnell mit dem heißen Salz so lange eingerieben, als das Fleisch Salz aufnimmt. Dann hängt man es zum Kaltwerden und Abtrocknen einige Stunden an einen luftigen Ort und darnach in den Rauch.

7. **Einen einzelnen Schinken zum Räuchern einzusalzen.** Wie schon bemerkt, lasse man weder den auf der Fleischseite hervor-

stehenden Knochen absägen, noch das Fleisch davon ablösen. Zu einem Schinken von etwa 20 Pfund (10 Kgr.) nehme man 1 Pfund (1/2 Kgr.) fein geriebenes Salz und 1 1/2 Loth (2 1/2 Rlth.) pulverisirten Salpeter. Zuerst reibe man die Fleischseite des Schinkens allerwärts mit dem Salpeter und dann mit Salz tüchtig ein, lege ihn auf die Schwarte in ein passendes, mit Salz bestreutes Faß, streue das übrige Salz darauf, feuchte es stark mit Regen- oder anderem weichen Wasser an und stelle es an einen kalten Ort. Der Schinken, welcher ohne Ausnahme Morgens und Abends mit einem hölzernen Löffel, welchen man im Faß liegen lassen kann, gehörig begossen werden muß, darf nicht über 14 Tage in der Pökel liegen.

8. **Ein Pökelstück zu machen.** Zu einem Pökelstück vom Ochsen eignet sich vorzüglich ein Schwanzstück. Man nehme zu 7 Pfund (3 1/2 Kgr.) Fleisch 1 3/4 Maaß (2 Liter) Wasser, 1/2 Pfund (1/4 Kgr.) Salz, 2 Loth (3 1/8 Rlth.) Streu- oder Puderzucker, 1/4 Loth (4 Gramm) Salpeter und 2 Eßlöffel Syrup. Dies Alles wird zusammen gekocht, geschäumt und kalt über das Fleisch gegossen, welches in einem Geschirr von verhältnißmäßiger Größe 8—9 Tage lang liegen bleibt, dann gekocht und in der Kraftbrühe aufbewahrt wird.

Da sich die Pökel längere Zeit erhält, so kann sie wieder aufgekocht, ausgeschäumt und kalt geworden, mit einem Zusatz der benannten Theile sehr gut noch einmal gebraucht werden.

9. **Luftspeck zu machen.** Eine Speckseite, gut und frisch, wird mit 1/2 Loth (8 Gramm) Salpeter und dann allerwärts mit fein gemachtem Salz so lange stark eingerieben, bis sie kein Salz mehr aufnimmt. Dann wird sie 14—16 Tage in eine große Mulde gelegt, mit Salz bestreut und mit weichem Wasser stark besprengt und zweimal täglich mit der entstehenden Pökel begossen. Nach dieser Zeit legt man die Seite auf einen schrägstehenden Tisch, ein Brett mit etwas Gewicht darauf, so daß die Flüssigkeit abtröpfeln kann und der Speck durch das Pressen fester wird. Einige Tage später hängt man sie an einem luftigen Ort zum Trocknen auf.

10. **Was bei Fleisch und Würsten vor dem Räuchern zu beachten ist.** Selten geschieht das Räuchern im eigenen Hause; es ist also nothwendig, jedes Stück zu bezeichnen, damit keine Verwechselung stattfinden kann. Zu dem Zweck schneide man so viel kleine Karten von steifem Papier, als Stücke vorhanden sind, schreibe auf jede Karte seinen Namen und zugleich die Anzahl der Fleischstücke; z. B. 6 Stück, eben so geschehe es bei den Würsten, ziehe dann an einem Ende ein Stück Bindfaden durch die Karte, und knote sie unten an das Aufhängeband fest.

11. **Dem Fleische ohne Rauch einen Rauchgeschmack zu geben.** Das Fleisch wird wie gewöhnlich eingesalzen, dann abgetrocknet und ringsumher mit brenzlicher Holzsäure (Essenz, welche einen Rauchgeschmack bewirkt, man verwechsele sie nicht mit Holzessig) mit einem Pinsel bestrichen, in der Luft angetrocknet und solches bis zu drei Malen wiederholt. Würste bedürfen nur eines einmaligen Ueberstreichens. Dann wird das Fleisch luftig aufgehangen, kann sogleich gebraucht werden und erhält sich gut; doch hat das Räuchern sehr den Vorzug.

V. Eintheilung eines Binnerspalts.

Derselbe liegt an der inwendigen Seite des Hinterviertels und wiegt gewöhnlich 16—20 Pfund (8—10 Kgr.) und mehr. An dem dicken Ende befindet sich ein platter Knochen, den man abschneiden und durchsägen läßt und zur Kartoffelsuppe benutzt. Dann wird ein breites Stück abgeschnitten, in der Mitte durchgetheilt und nach Belieben zum Einpökeln oder zu Sauerbraten bestimmt. Auch kann ein drittes Stück zum frischen Braten oder wie die oben bemerkten Stücke verwandt werden. Der Rest wird zu einer rohen Fricandelle und zum Suppenstück oder auch zum Panhas gebraucht.

VI. Eintheilung eines frischen Schinkens für einen kleinen Haushalt.

Beim Einkaufen sei auf „Kennzeichen guter Qualität" 2c. hingewiesen. Im Uebrigen steht man sich am besten bei einem schweren Schinken, ganz besonders, wenn sich noch das Schwanzstück daran befindet, wodurch man einen großen Theil feinen Fettes erhält. Zuerst wird Schwanzstück, Bein und Hacke, letztere bis zum letzten Gelenk abgeschnitten und dann vorn die Spitze weggenommen. Von dem danach folgenden mageren Fleische können bei Hinzufügung des nöthigen Fettes einige Brat- oder Mettwürste gemacht werden, auch kann man nach Belieben ein Stück zum Braten bestimmen und einen Theil in eine gekochte Pökel legen. Von der Hacke, den Schwarten nebst dem übrigen Abfall wird Sülze und Panhas gekocht. Der viele Speck, welchen man vom Schwanzstück und der Spitze erhält, wird fein würfelig geschnitten und gelblich ausgeschmolzen.

Gemeinnütziges.

1. **Verbrennungen.** Eine Hauptsache bei jeder Verbrennung zur Abkürzung des Schmerzes ist rasche Hülfe.

Bei leichter Verbrennung eines Gliedes wird der Brand dadurch bald herausgezogen, daß man die betreffende Stelle sofort nahe an's Feuer hält und den Schmerz kurze Zeit zu überwinden sucht. Steckt man einen verbrannten Finger rasch in's Dintenfaß, so wird auch dadurch der Zweck bald erfüllt. Bei stärkeren Verbrennungen, auch wenn Wunden entstanden wären, lasse man eiligst gereinigtes Kalkwasser und Leinöl, zu gleichen Theilen mit einigen Tropfen Bleiessig versetzt, holen und mache davon ununterbrochen Auf- oder Umschläge so lange, bis der Schmerz aufhört. Da zum Gebrauch des Bleiessigs Vorsicht gehört, so werde die Mischung in der Apotheke gemacht. Möchte man nicht schnell dazu gelangen können, so ist auch folgendes Mittel nach selbstgemachter Erfahrung bei sofortiger Anwendung von ausgezeichneter Wirksamkeit: Man bestreiche die verbrannte Stelle mittelst einer Feder stark mit Thran oder Oel jeder Art, nur kein gereinigtes, und lege zur Kühlung ein leichtes Leinwandtüchelchen mit sehr kaltem Wasser darauf, das, so oft sich Schmerz ankündigt, wieder kalt aufgelegt wird. Sollte keine Brandwunde vorhanden sein, so zieht die Hitze noch schneller heraus, wenn man geriebenes Salz über das Oel streut, bevor das Wassertuch aufgelegt wird. Hierbei versehe man die verbrannte Stelle häufig von neuem mit Oel und Salz bis zur gänzlichen Schmerzlosigkeit, und es werden nicht einmal Blasen entstehen. Uebrigens darf man eine Blase nicht durchschneiden, sondern man steche nur seitwärts hinein, um das darin enthaltene Wasser zu entfernen. Sollte eine Wunde da sein, so ist, nachdem der Brand gänzlich herausgezogen, eine weiche Salbe von Baumöl und weißem Wachs in einem Kartenblatt mit gefaltetem aufstehendem Rande geschmolzen, ein gutes Heilmittel.

2. **Frische Wunden.** Man lasse rasch aus einer Apotheke Collodium holen, das man stets vorräthig haben sollte, tröpfele es nach dem Abwischen des Blutes und Zusammendrücken der Wunde darauf und verbinde sie mit abgenutzter Leinwand. Das Collodium, dessen Anwendung nach 2 Tagen wiederholt werde, bildet sofort eine Glasur, wodurch die Luft abgehalten und Entzündung verhindert wird. Auch werden wund gegangene Füße dadurch schnell geheilt.

3. **Verletzung am Schienbein.** Ein ganz zuverlässiges Mittel besteht in dem möglichst raschen Auflegen des weißen Häutchens aus der Schale eines frischen Hühnereies. Die feuchte Seite wird ohne weiteres

aufgeklebt und die Haut mit einer leichten Binde befestigt, wo dieselbe dann festhält, bis der Schaden heil geworden ist.

4. **Gegen Durchliegen, Frostbeulen, aufgesprungene Hände und Lippen.** Man löse einige Quittenkerne mit Wasser auf und bestreiche mit der dicklichen Flüssigkeit die wunden Stellen. Wird dies einfache Mittel in Krankheiten früh genug angewendet, so wird kein Durchliegen entstehen.

5. **Geschwulst, Blutgeschwür u. dergl., so wie auch eine böse Brust zu heilen.** Fliederkraut, eingekochter Hollunderbeersaft, in jeder Apotheke zu haben, und venetianische Seife zu gleichen Theilen läßt man zusammen schmelzen und streicht damit ein etwas dickes Pflaster, welches die betreffende Stelle völlig bedeckt. Es zertheilt die Geschwulst, oder hat sich schon Eiter gesetzt, so ziehet es solchen gelinde aus und bewirkt in kurzer Zeit Heilung.

6. **Heilmittel gegen Flechten, welcher Art sie auch sein mögen.** Bekanntlich werden Flechten häufig durch ungeeignete Mittel vertrieben, wo dann schlimmere Leiden, wol gar der Tod die Folge sind. Nachstehendes Verfahren bewirkt eine gänzliche Blutreinigung und sind durch den Gebrauch des bemerkten Mittels viele Menschen geheilt und durch Verbesserung der Säfte zu einer frischen Gesundheit gelangt.

Man trockne im Schatten eine so große Quantität Ginsterblüthen (Bram), welche in einigen Gegenden um Pfingsten in Menge blühen, als hinreichend ist, wenigstens ein Vierteljahr Thee davon zu trinken, wie folgt: Es werden so viel Blüthen, als man zwischen 4 Finger faßt, mit 3 Tassen kochenden Wassers als Thee aufgegossen und davon täglich Morgens nüchtern eine Stunde vor dem Frühstück, Vormittags und Abends vor Schlafengehen eine Tasse nach Belieben mäßig warm, oder kalt getrunken.

Diät während des Gebrauchs: Nichts Saures, kein Schweinefleisch und kein erhitzendes Getränk, also weder Thee, noch Kaffee, weder Wein, noch Bier und Branntwein, auch keine erhitzende Gewürze. Ein solches Entsagen auf ein ganzes Vierteljahr ist zwar kein Geringes, doch wol werth von einem so großen Leiden auf immer befreit zu werden.

7. **Gegen Erkältungshusten.** Sassafraß, Sternanis, Süßholz und Lakritz, von jedem 1 Loth ($1\frac{2}{3}$ Neuloth). Man läßt die Hälfte mit $\frac{3}{4}$ Maaß ($\frac{7}{8}$ Liter) Wasser in einem irdenen Geschirr, zugedeckt, langsam etwas einkochen, preßt es durch ein Tüchelchen und trinkt davon Morgens, bei starkem Reiz auch den Tag hindurch, besonders Abends beim Zubettegehen eine halbe Tasse warm. Darnach werde die andere Hälfte gebraucht.

Ein zweites wirksames Hausmittel gegen Erkältungshusten ist

Baumöl, Zucker und Weinessig, von jedem Theile 1 Eßlöffel voll mit 2 Eidottern tüchtig gerührt. Davon nehme man Morgens und Abends 2 Theelöffel, wodurch sich bald der Reiz verliert.

Gegen Krampfhusten: 2 Eidotter, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker und $^1/_2$ Theelöffel pulverisirter Ingwer aus der Apotheke, tüchtig gerührt und, so oft Reiz entsteht, einen Theelöffel voll genommen, ist ein ganz herrliches Mittel.

8. **Gegen langwierigen Husten.** 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) Isländischmoos wird abgebrüht und dann nebst 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) Eibischwurzeln, 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth) Süßholz und $^1/_2$ Loth (8 Gramm) Anis mit einem Maaß Wasser bis zur Hälfte eingekocht und durch ein reines Tuch gedrückt. Von diesem Gelée wird täglich 3 — 4 mal ein Eßlöffel voll genommen.

9. **Gegen Blutauswurf.** $^1/_2$ Maaß ($^5/_8$ Liter) ungekochtes Leinöl wird mit $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ Neuloth) fein gestoßenem Meliszucker und $^1/_4$ Pfund Honig aus einer Apotheke (derselbe muß ganz rein sein) gut gemischt und davon Abends und Morgens ein Eßlöffel voll genommen.

Die Wirksamkeit dieses Mittels bethätigte sich an einem Arbeiter, welcher schon längere Zeit verschiedene Aerzte gebraucht hatte, Alles war erfolglos geblieben, bis ihm dieses einfache Hausmittel aus einem alten medizinischen Buche Heilung gebracht hat, so daß derselbe nach 14 Tagen wieder zur Arbeit gegangen und von seinem Leiden befreit geblieben ist.

10. **Gegen Nasenbluten.** Der Betreffende lege den Kopf hinten über, und drücke man Compressen, in kaltes Wasser getaucht, fest an die Schläfe. Gewöhnlich hilft dies Verfahren in wenigen Secunden, anderenfalls werden die Compressen erneuert.

11. **Zur Stärkung der Kopfnerven.** Fenchelöl $12^1/_2$ Decigramme, Hoffmann's Lebensbalsam 30 Gramm, Lavendelspiritus 150 Gramm. Zum Waschen der Stirn und Schläfen.

12. **Bei heftigen Fiebern** kam der Verfasserin der Gedanke, eine saftige Zitronenscheibe auf beide Pulse und Schläfe zu binden und solche, nachdem sie heiß geworden, zu erneuern. Es war dies Mittel von so überraschender Wirkung, daß es verdient veröffentlicht zu werden.

13. **Gegen Wespenstich.** Reiben mit starkem Salzwasser benimmt bald den Schmerz und verhindert das Auflaufen.

14. **Französische Fleck- und Waschseife zum Waschen seidener und unechter Zeuge.** Ein Pfund milde weiße Seife bester Qualität, 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) frische Ochsen- oder Kuhgalle, die Flüssigkeit gewogen, 2 Loth ($3^1/_3$ Neul.) Honig, 2 Loth weißer Zucker und $1^1/_2$ Loth ($2^1/_2$ Neul.) dicker Terpentin. Die Seife wird möglichst fein geschabt, mit der Ochsengalle bei öfterm Umrühren so lange langsam gekocht

bis sie völlig aufgelöst ist. Dann rührt man Zucker und Terpentin und zuletzt den Honig tüchtig durch, füllt die Seife in Formen oder in eine porzellanene Schüssel, läßt sie völlig erkalten und schneidet sie dann in viereckige Stücke, welche man auf Papier trocknen läßt.

Da der dicke Terpentin stark klebt und nur mit flüssigem Terpentin wieder entfernt werden kann, so nehme man ihn mit einem Span aus dem Topf. Die Gallen sind von Weidevieh am besten, weshalb es anzurathen ist, die Seife im Herbst für's ganze Jahr zu kochen.

15. **Eine gute Lauge zum Reinigen von Flecken in Herrenkleidern, überhaupt in wollenen Zeugen.** 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) Seifenwurzeln werden mit $1^1/_2$ Maaß ($1^3/_4$ Liter) Regenwasser in einem reinen Kessel 2 Stunden langsam gekocht und stark ausgepreßt. Diese Brühe läßt man wieder zum Kochen kommen, rührt eine große, frische Ochsen- oder Kuhgalle durch, nimmt den Schaum davon ab und gießt sie abgekühlt in eine Flasche, worin sie sich längere Zeit erhält. Beim Gebrauch vermischt man von dieser Lauge so viel als nöthig mit kaltem Regenwasser und gebraucht sie zum Auswaschen der Flecke, oder zum Waschen des ganzen Zeugs.

Ein zweites Mittel zum Wegschaffen der Flecken besteht in Folgendem: Man reibe den Fleck mit einem naßgemachten Stück von vorbemerkter französischer Seife an, tauche ein Bürstchen in Regenwasser, reinige damit die Stelle, wasche sie mit einem kleinen Schwamm, so daß die Seife entfernt wird, und trockne die Nässe durch Ueberwischen mit einem reinen Tuche.

Auch kann man zum Ausreiben der Flecke aus wollenen Kleidungsstücken ohne weiteres Seifenspiritus anwenden und darnach die Stelle mit etwas Wasser abwischen.

Um fleckige Tuchröcke zu reinigen, übergieße man Rauchtaback mit kochendem Wasser, presse ihn aus, bürste mit der Lauge die Flecke weg und wasche solche Stellen mit einem Schwamm und Regenwasser nach.

16. **Kragen an Herren-Röcken zu reinigen.** Man feuchtet die Kragen mit kaltem Regenwasser an, gießt auf eine kleine Stelle etwas Salmiakspiritus, worauf man den Schmutz mit einem Messerrücken fortnehmen kann. Dann wäscht man die Stelle mit einem kleinen Schwamm und kaltem Regenwasser rein und fährt so fort, bis man mit dem Ganzen fertig ist.

17. **Röthlich gewordene schwarze Spitzen aufzufrischen.** Eine Hand voll grüner Brennnesseln werden mit wenig kaltem Regenwasser auf's Feuer gestellt, $^1/_2$ Stunde gekocht und dann entfernt. Nach dem Abkühlen des Wassers werden die Spitzen darin gewaschen, indem man sie eine geraume Weile in der Hand andrückt, dann in Wasser aus-

spült und auf der linken Seite fein bügelt. Wünscht man sie etwas steif zu haben, so ziehe man sie vor dem Bügeln durch Wasser, worin etwas weiße Gelatine vollständig aufgelöst ist. Auch werden schwarze Spitzen in schwarzem Kaffee auf gleiche Weise gewaschen, ganz hübsch.

18. **Glacée-Handschuh zu reinigen.** Die unreinen Glacée-Handschuh werden einige Minuten in Kelidon oder auch Brönner's Fleckwasser (ersteres ist geruchlos) eingeweicht. Dann reibe man sie als wolle man waschen, reibe darnach die fünf Fingerspitzen auf einem reinen Tuche ab und fahre nun mit einem reinen Tuche reibend weiter und zwar auf einer reinen Unterlage, wo dann in wenigen Minuten die Handschuh von allem Schmutz befreit sind. Man hängt sie nachdem in die Luft oder an einen warmen Ofen. Es hat sich herausgestellt, daß das viel wohlfeilere Benzin (in den Apotheken zu haben) denselben Zweck wie Brönner's Fleckwasser erfüllt, man sagt, es sei von gleicher Beschaffenheit.

19. **Zum Reinigen gefleckter Seidenzeuge.** Hierzu wurde folgendes Mittel empfohlen: Zwei Loth ($3\frac{1}{3}$ Neuloth) Salmiakspiritus, 2 Loth Alaunwasser und $\frac{1}{2}$ Loth (8 Gramm) Regenwasser. Diese drei Theile werden in eine Flasche gethan und nach Verlauf von 24 Stunden durch ein leinenes Tuch filtrirt. Es wird damit das fleckige Zeug bestrichen, worauf die Flecke verschwinden sollen. Gelbe Flecke in seidenen Zeugen weichen gewöhnlich, wenn man sie nur mit Salmiakspiritus mit einem gleichen Theil Wasser bestreicht und rasch am Ofen trocknen läßt.

20. **Fettflecken aus verschiedenartigen Zeugen zu schaffen.** Es ist dazu sowohl Brönner's Fleckwasser (siehe Bemerkung über Benzin im Handschuh zu reinigen), als auch besonders Schwefeläther zu empfehlen; beide wirken nicht im mindesten nachtheilig auf irgend eine Farbe. Die Anwendung von ersterem zeigt ein beifolgender Gebrauchszettel. Von letzterem lasse man etwa für einen Sgr. aus einer Apotheke holen, lege den Fleck auf eine reine Unterlage, gieße etwas davon auf die betreffende Stelle und reibe in demselben Augenblick mit einem reinen Läppchen wo möglich von gleichem Stoff rasch nach allen Seiten hin, weil anderenfalls Kreise entstehen würden. Um das Verflüchtigen zu verhüten, muß das Glas beim Oeffnen rasch wieder zugekorkt und nach dem Gebrauch ein Papier über den Kork gebunden werden.

21. **Fettflecke in Tapeten** kann man mitunter augenblicklich wegschaffen, wenn man ein reines Läppchen mit Brönner's Fleckwasser anfeuchtet und nicht zu stark darüber reibt.

22. **Stearinflecke.** Man hält den Fleck nahe an einen heißen Ofen, worauf derselbe augenblicklich verschwindet.

23. **Obstflecke in Zeugen.** Sind die Zeuge weiß, so feuchte

man die Flecke an und halte sie über einen angezündeten Schwefelspan, worauf sie sofort verschwinden. Färbige Zeuge aber würden dadurch ihre Farbe verlieren; man stecke hierbei die betreffende Stelle in süße Milch, wodurch mitunter der Zweck erfüllt wird.

24. **Flecke von Oelfarbe.** Möglichst rasch werde die Farbe mittelst eines wollenen Lappens oder Watte mit Terpentinspiritus angefeuchtet und ausgerieben; trocken gewordene Flecke sind schwer zu entfernen.

25. **Flecke von Harz und Wagenschmiere** werden mit Butter ausgerieben und mit Wasser und französischer Seife nachgewaschen; da sie nicht zum erstenmale ganz weichen, so wiederholt man es einigemal und trocknet dann die Stelle mit einem reinen Tuche ab.

26. **Stockflecke in weißer Wäsche.** Zum Wegschaffen der kleinen grauen Flecke löse man einen Eßlöffel fein gestoßenes Kochsalz und einen Theelöffel pulverisirten Salmiak mit etwas Wasser auf, bestreiche damit die Flecke, und wiederhole es nach dem Trocknen noch einmal.

27. **Rostflecke in weißen Zeugen.** Man darf die Rostflecke nicht zu lange in den Zeugen lassen, weil sie dieselben stark angreifen, ja beschädigen; auch sind sie dann schwer wegzuschaffen. Der naß gemachte Fleck wird an einen Theekessel gehalten, worin das Wasser stark kocht, oder auf kochendes Wasser gelegt und etwas pulverisirtes Sauerkleesalz darüber gerieben. Sollte derselbe darnach nicht verschwinden, so wiederhole man es und wasche dann die Stelle in Wasser aus.

28. **Rothweinflecke in Tischzeug.** Das Bestreuen mit Salz, wie dieses häufig geschieht, ist nicht anzurathen. Man feuchte die Flecke möglichst bald sonst auf der Bleiche mit Zitronensaft oder Chlorwasser an, wo dieselben dann, besonders bei Sonnenschein, bald verschwinden werden.

29. **Chlorcalcium.** Man thut 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) von demselben in eine Weinflasche, gießt so viel Wasser hinzu, daß es die Masse überfließt, stellt es an einen dunklen Ort und schüttelt es 3 Tage lang täglich mehreremal.

Gebrauch desselben: Auf ein Stück alter Leinwand gegossen, dient es zur schleunigen Reinigung und Verbesserung der Stubenluft, auch vertilgt dieses Wasser Obst- und frische Dintenflecke aus der Wäsche, entfärbt aber alle Farben. Sind die Flecke gewichen, so wird das Zeug gut ausgewaschen.

30. **Dintenflecke in weißen Zeugen.** Die Flecke werden wie Rostflecke mit Sauerkleesalz behandelt, wobei ein gelber Fleck zurückbleibt, den man mit verdünnter Schwefel- oder Salzsäure, wie man sie zu solchem Zweck in den Apotheken haben kann, bestreicht; auch kann

man ohne weiteres den Fleck über Schwefeldämpfe halten, indem man einen Schwefelspan anzünde, worauf jede Spur verschwindet.

31. **Dintenflecke auf Fußböden.** Bei hingegossener Dinte gieße man so rasch als möglich kaltes Wasser darauf und wasche sie dann unter öfterm Wechseln des Wassers weg. Es bleibt, wenn's sofort geschieht, höchstens ein etwas dunkler Schein zurück. Jedenfalls müssen Dintenflecke bald weggeschafft werden. Man überstreiche sie bei einem nicht angestrichenen Fußboden mit Salzsäure, oder auch mit Vitriolöl, und wasche die Stelle sofort mit Wasser rein. Zu der Anwendung von beidem gehört Vorsicht, damit weder die Hand, noch Zunge damit in Berührung komme.

32. **Weiße Flecke auf Tischen.** Man bestreiche den Fleck mit Oel, gieße von der in jeder Apotheke zu habenden **Mixtura balsamica oliosa** einige Tropfen auf ein weiches Läppchen und reibe darüber, wo alsdann derselbe sofort verschwindet.

33. **Kalkflecke auf Fußböden.** Die Kalkflecke müssen vor dem Reinigen des Fußbodens mit einem Bündchen Heu oder einem groben Lappen trocken abgerieben werden; sollten sie nicht ganz weichen, so wende man etwas Essig an. Durch Abwaschen mit Wasser kommen dieselben, besonders auf einem steinernen Fußboden stets wieder hervor.

34. **Fettflecke aus einem nicht gestrichenen Fußboden zu entfernen.** Ist's ein tannener Fußboden, so gieße man etwas Terpentinöl auf den Fleck, wodurch sich das Fett augenblicklich nach der Oberfläche zieht, dann nehme man es mit einem graden Messer weg, indem man damit über den Fleck hin- und herfährt. Darnach wird die Stelle rasch abgewaschen, geschieht dieses aber nicht in derselben Minute, so entsteht ein neuer Fleck, weshalb man vorher ein Geschirr mit Wasser zur Seite stellen muß. Man wird finden, daß dies einfache Mittel überraschend wirkt; bei eingezogenem Fett bedarf es jedoch einer Wiederholung. Im Uebrigen erfüllt man hierbei seinen Zweck, ebenso bei härterem Holz, wenn man am Abend die Fettflecke dick mit Schmierseife bestreicht und sie anderen Morgens mit heißem Wasser und Steinkohlenasche oder Sand tüchtig scheuert und die Stelle mit Wasser klar nachwäscht.

35. **Kitt zum Zusammenfügen feiner Kunstarbeiten in Bisquit, Alabaster, Porzellan, Marmor, Elfenbein.** Die gebrochenen Theile des zu kittenden Gegenstandes erwärme man vorsichtig, bestreiche sie dann mit einer ganz dicken Auflösung von Hausenblase in etwas lauwarmem Wasser, füge sie genau zusammen, lasse es bei mäßiger Wärme trocknen und verputze die Bruchstücke. Sollten einige ausgebröckelte Stellen an der Bruchfuge vorhanden sein, so nehme man etwas

Schlemmkreide, welche, je nach der Farbe des Gegenstandes an der Bruchfuge, mit ähnlicher Farbe versetzt wird und trage sie beim Verputzen auf. Hausenblase nimmt jede trockene Farbe an.

36. **Haltbarer Kitt für Porzellan und Gyps.** Man erwärme die Bruchstücke, bestreiche sie mit Wasserglas, welches in den Apotheken zu haben ist, binde sie fest zusammen und lasse sie so lange, wenigstens einige Tage trocknen, bis der Kitt hart geworden ist. Nachdem wird das vielleicht Herausgequollene mit einem Messer verputzt.

Auch ist ein Kitt von ungelöschtem, fein gestoßenem Kalk mit Eiweiß verrührt, haltbar. Das Rühren muß indessen rasch geschehen, eben so rasch das Bestreichen der Bruchstücke, welche man demnächst zusammenfügt und trocknen läßt.

37. **Kitt für irdenes Geschirr.** Pech und Schwefel zu gleichen Theilen macht man flüssig, vermischt solches mit fein pulverisirtem und durchgesiebtem Ziegelmehl zu einer dicken Masse, rollt sie auf einem naßgemachten Brett in Stangen und wendet zur Zeit ein heiß und flüssig gemachtes Stückchen zum Bestreichen der vorher heiß gemachten Theile an, welche nachdem genau zusammengesetzt, gebunden und getrocknet werden.

38. **Kitt zum Ausstreichen von Fugen in Fußboden, Fenstern u. dgl.** Für erstere nehme man Gyps, rühre ihn mit kaltem Wasser etwas weniger flüssig als Milch und gieße es mittelst einer Kanne in die Fugen; nach kurzer Zeit erhärtet sich die Flüssigkeit. Kitt für Fugen an Fenstern &c. besteht aus einem fest gekneteten Teige von sogenannter Schlemmkreide (geringere Sorte von gemahlener Kreide) und Leinöl.

39. **Eisen in Stein zu kitten.** Man läßt Pech und Harz in einem Tiegel schmelzen, fügt unter beständigem Rühren mit einem Stückchen Holz soviel durchgesiebtes Ziegelmehl und Eisenfeilsel hinzu, bis es dick wird, dann nimmt man es vom Feuer und kittet damit das Eisen in den Stein.

40. **Aeußerst haltbarer Ofenkitt, womit Risse in Oefen, auch in messingenen oder kupfernen und steinernen Gefäßen verdichtet werden können.** Eisenfeil, ungelöschter Kalk und gestoßenes Glas werden möglichst fein pulverisirt, durchgesiebt, zu gleichen Theilen gemischt und mit Rindviehblut zu einer breiartigen, etwas dicken Masse gerührt. Mit derselben verstreicht man die Fugen und Risse des Ofens, was aber, da sie sogleich fest wird, möglichst rasch geschehen muß. Ist dieser Kitt völlig trocken geworden, so kann er, wie es sich erwiesen hat, nur mit Meißel und Hammer gelöst werden.

Ein anderer guter Kitt, welcher keinen Rauch durchläßt und bald

erhärtet, besteht in einer Mischung von Streusand und Zwetschenmus, womit die Fugen ausgestrichen werden.

41. **Verdichten der Fenster.** Ein Mittel, den Zug undichter Fenster abzuhalten, besteht darin, dicke Mooskränze ringsum an der äußern Seite der Fenster fest zu nageln, was zugleich einen freundlichen Anblick gewährt. Zu dem Zweck wird grünes Moos ganz dick um eine derbe Weidenruthe oder Strohseil gebunden.

42. **Gesundheitssohlen.** So dürfen wir mit Recht nachstehend beschriebene Sohlen nennen, welche der Verfasserin von einer praktischen Hausfrau empfohlen wurden, die das Aufblühen ihrer schwachen Gesundheit denselben verdankt.

Es wird aus einer möglichst dünnen, aber festen Korksohle, wie sie im Handel vorkommen, eine Sohle nach gewünschter Größe geschnitten, so daß sie genau im Schuh oder Stiefel paßt. Da solche aber ihrer Unhaltbarkeit wegen, bald brechen würde, so schneidet man nach dieser Form zwei Theile zum Bekleben, die obere Seite von rothem oder weißem Flanell, die untere von beliebigem starken Zeuge, bestreicht dieses inwendig, die Korksohle aber an beiden Seiten mit Mehlkleister, legt sie zwischen die bemerkten Theile, beschwert sie so lange mit Gewicht, bis sie trocken geworden ist und umnäht sie dann mit luftigen Stichen. Die Sohle wird im Schuhwerk getragen und der entstandenen Feuchtigkeit wegen, Abends zum Trocknen heraus gelegt und am nächsten Morgen gewechselt.

43. **Bemerkungen zur längeren Dauer des Schuhwerks nebst Vorschrift zu einer guten Schuh- und Stiefelschmiere.** Das Schuhwerk ist bei einer zahlreichen Familie eine bedeutende Ausgabe, worin viel verschwendet, aber auch viel erspart werden kann. In Beziehung auf letzteres ist namentlich im Winter ein gehöriges Wechseln erforderlich, damit die Sohlen nicht zu lange der Nässe ausgesetzt sind. Besonders gut ist es, die neuen Schuhe vor dem Tragen stark austrocknen zu lassen. Auch ist es zur längern Dauer der Stiefeln und ledernen Schuhe nothwendig, daß solche nicht lange im Schmutze bleiben, sondern bald geputzt werden und sobald sie anfangen etwas hart zu werden, durch Schmieren zu erweichen und kleine Beschädigungen sogleich ausbessern zu lassen. Vorher aber muß die Wichse abgewaschen werden und das Schmieren geschehen, so lange das Leder noch etwas feucht ist. Folgende Zusammensetzung kann empfohlen werden: 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Schweineschmalz, $^1/_{16}$ Maaß ($^1/_{16}$ Liter) Baumöl und 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) feingeschnittenes Wachs. Alles dies wird in einem irdenen Töpfchen langsam zusammengeschmolzen und darin aufbewahrt. Wünscht man Gebrauch davon zu machen, so werden die

Schuhe oder Stiefeln mittelst einer kleinen Bürste, welche man der Bequemlichkeit halber im Töpfchen liegen läßt, damit bestrichen und dann mit der Hand das Leder an allen Stellen so lange tüchtig eingerieben, bis es ganz weich geworden. Hartes Leder erfordert ein mehrmaliges Bestreichen und Einreiben. Darnach bleibt das Schuhwerk wenigstens eine Nacht, besser noch einige Tage stehen, ehe es gewichst wird. Bei ersten Wichsen kann kein schöner Glanz hervorgebracht werden; dann aber ist das Fett nicht mehr hinderlich. In Ermangelung der bemerkten Mischung, lasse man alle acht Tage das gut gereinigte Schuhwerk, so auch die Sohlen mit erwärmtem Thran tüchtig einreiben, wodurch größere Haltbarkeit entsteht.

44. **Das Oberleder neuer Schuhe und Stiefeln ziemlich wasserdicht zu machen.** Schweineschmalz, Talg (Unschnitt) und kleingeschnittenes Wachs zu gleichen Theilen lasse man schmelzen, nehme so viel von diesem Fett, als zum Einreiben eines Paar Stiefeln nothwendig ist und vermische es mit einem kleinen Eßlöffel voll Terpentinöl. Hiermit wird das vorher etwas erwärmte Oberleder, besonders auch die Nähte, in der Nähe des Feuers eingerieben, welches sobald das Fett eingezogen und trocken geworden ist, noch einmal wiederholt werden muß.

Ein zweites Mittel wurde in der „Würzburger gemeinnützigen Wochenschrift“ empfohlen: 4 Loth ($6^2/_3$ Neuloth) Kautschuk oder sogen. Gummi elasticum werden in heißem Wasser erweicht und dann in kleine Stücke zerschnitten. Man thut dieselben nebst 6 Loth (10 Neuloth) Schweinefett und 24 Loth (40 Neuloth) Leberthran in einen Topf und läßt das Ganze auf einem warmen Ofen vollkommen auflösen. Davon trägt man einen Theil warm auf das gereinigte und trockene Schuhwerk auf, wodurch dasselbe, wie es darin heißt, vollkommen wasserdicht wird und doch geschmeidig bleibt.

45. **Das Leder an Wagen und Pferdegeschirr dauerhafter zu machen.** 5 Theile Fischthran und 1 Theil Tannenzapfenöl werden $^1/_4$ Stunde lang gekocht; da die Mischung zum Steigen geneigt ist, so muß das Kochen langsam geschehen. Erkaltet, wird das Leder damit eingerieben, wodurch es neben längerer Dauerhaftigkeit auch einen schönen Glanz erhält.

46. **Englische Glanzwichse.** Gebranntes Elfenbein 8 Loth (13 Neuloth), Zucker 8 Loth, Thran, Vitriolöl und Salzsäure, von jedem Theile 2 Loth ($3^1/_3$ Neuloth), Gummi arabicum 1 Loth ($1^2/_3$ Neuloth), gestoßener grüner Vitriol $^1/_2$ Loth (8 Gramm) und 1 Maaß (1 Liter) Bier. Die drei ersten Theile nebst dem Gummi werden mit einander vermischt, dann gießt man nach und nach das Bier mit dem aufgelösten Vitriol hinzu, rührt die Masse stark, vertheilt das Vitriolöl

darüber und rührt fortwährend, indem man zuletzt die Salzsäure rasch hinzugießt. Das Rühren wird bis zum Kochen und wieder Abkühlen der Wichse fortgesetzt, und solche nebst dem Bodensatz in einem dazu bestimmten Krug aufbewahrt.

Ein zweites Recept besteht aus 6 Loth (10 Neuloth) gebranntem Elfenbein, 6 Loth Syrup, 1 Eßlöffel Thran, eine Messerspitze Kienruß, eine Flasche Bier und 2 Loth ($3\frac{1}{3}$ Neuloth) Vitriolöl, wie oben angerührt.

47. **Gute schwarze Dinte.** 8 Loth (13 Neuloth) ziemlich grob zerstoßene Galläpfel (je schwärzer, desto besser), 4 Loth ($6\frac{2}{3}$ Neuloth) arabischer Gummi und 3 Loth (5 Neuloth) grüner Vitriol. Erstere werden mit etwas Regenwasser über gelindem Feuer gekocht und die übrigen Theile hinzugethan. Dann wird das Ganze noch einmal durchgekocht und so viel gekochtes Regenwasser hinzugefügt, etwa 1 Maaß (etwa 1 Liter), daß die Dinte die gehörige Schwärze erhält, an einen warmen Ort hingestellt und zuweilen umgeschüttelt. Wenn die Dinte älter und schwärzer wird, verdünnt man sie mit gekochtem Regenwasser. Um das Schimmeln der Dinte überhaupt zu verhüten, wird von den Apothekern ein Zusatz von Quecksilber=Sublimat gemacht. Man erfüllt denselben Zweck durch Beimischung einiger Gewürznelken.

48. **Weinflaschen zu verlacken.** $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Neuloth) Colophonium, $\frac{1}{4}$ Loth (4 Gramm) weißes Pech, 3 Loth (5 Neuloth) gelbes Wachs und $1\frac{1}{2}$ Loth ($2\frac{1}{2}$ Neuloth) Zinnober werden in einem kleinen Töpfchen auf gelindem Feuer zusammen geschmolzen. Dahinein steckt man den Hals einer gut verkorkten Flasche, zieht ihn heraus und dreht ihn einigemal herum, bis der Lack nicht mehr fließt. Der Rest wird in demselben Töpfchen aufbewahrt und beim nächsten Gebrauch wieder heiß gemacht. Die Bestandtheile eines andern Lackes sind: $\frac{1}{2}$ Pfund ($\frac{1}{4}$ Kilogr.) Harz, 4 Loth ($6\frac{2}{3}$ Neuloth) gelbes Wachs und 1 Loth ($1\frac{2}{3}$ Neuloth) Talg. Dieses Alles läßt man schmelzen und rührt dann nach Wunsch $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Neuloth) rothen, gelben oder schwarzen Ocker hinzu.

49. **Mischung zu einer vorzüglichen Eisenfarbe (Pottlo).** Von guter Eisenfarbe (die in Stückchen bestehende, welche sich leicht zerdrücken läßt und sich etwas fettig anfühlt, ist die beste) nehme man auf 1 Pfund $1\frac{1}{2}$ Loth Schwärze und 2 Loth Goldglätte (auf 1 Kilogr. 5 Neuloth Schwärze und $6\frac{2}{3}$ Neuloth Goldglätte), vermische es genau und gebrauche davon eine Kleinigkeit wie beim Putzen der Oefen bemerkt worden. Ein kleiner Zusatz von Eisenlack zuweilen der Mischung beigefügt, oder etwas Wichse bewirkt einen schwarzen Glanz.

50. **Pelz- und Polsterwerk nebst wollenen Zeugen vor**

Motten zu schützen. Hierzu ist von Zeit zu Zeit ein Ausklopfen die Hauptsache, was bei ersterem mit der Hand, bei letzteren wie gewöhnlich geschieht, wo dann eingenistete Motten herausfliegen werden; nachdem wird das Pelzwerk dem Lauf der Haare nach glatt gestrichen. Sobald dasselbe nicht mehr gebraucht wird, lege man es in ein leinenes Tuch, feuchte einige Stücke alter Leinwand mit Petroleum an, lege sie zwischen Papier in Pelzwerk und wollene Kleidungsstücke und bewahre ersteres an einem möglichst kühlen Ort in einem Kistchen oder einer Schieblade. Es hat sich ergeben, daß bemerktes Verfahren die gewöhnlichen Mittel, als: Anwendung von Kampher, gebrochenen Pfeffer, Schweinsblase, Waldmeister, so wie auch das Hinstellen von Theer übertrifft.

51. **Mehl gegen Milben zu schützen.** Siehe die Erhaltungsweise: „Aufbewahren verschiedener Lebensmittel". Sie ist hierbei eine Hauptsache; indeß wird an ein allbekanntes Mittel — weiße Bohnen durchzustreuen — erinnert. Möchten schon Milben im Mehl entstanden sein, so wurde das Ueberlegen eines leinenen Tuches empfohlen, woran sich die Milben setzen sollen und leicht damit zu entfernen sind.

52. **Wanzen zu zerstören.** Ein ganz unfehlbares Mittel, welches aber nur in leeren Räumen, worin Anstrich und Tapeten erneuert werden, anwendbar ist, besteht in folgendem: Man stelle in jedes Zimmer, nachdem es geleert ist, einen Topf oder ein Kohlenbecken mit glühenden Holzkohlen, werfe mehrere handvoll Linsen darauf und bestreue sie mit etwas Schwefel. Damit der durchdringende Dunst nicht einen Ausweg finde, müssen Fenster und Thüren verschlossen werden. Es geschieht dieses drei Tage nach einander. Wie die Erfahrung lehrte, wurden durch solches Verfahren Räume, welche von Wanzen wimmelten, ganz und gar davon befreit, nur einzelne kamen noch erkrankt aus den Schlüssellöchern hervor, die getödtet wurden.

Ein zweites erprobtes Mittel besteht in folgendem: 4 Loth oder $6\frac{2}{3}$ Neuloth (für 5 Sgr.) Sadebaum oder Sabina wird mit 2 Maaß ($2\frac{1}{4}$ Liter) Wasser langsam bis zur Hälfte eingekocht. Hiermit werden die Fugen in den Bettstellen, sowie auch alle Fugen in den Belegen der Thüren, Fenster, Fußleisten u. s. w. stark bepinselt. Da die Wanzenbrut auch hinter allen theilweise losgelassenen Tapeten vorhanden ist, so müssen diese gleichzeitig abgerissen und erneuert werden. Im Uebrigen wird das beim Bepinseln übrig bleibende Wasser in den frischen Kalk gerührt, womit die Decken und vielleicht auch die Wände geweißt werden sollen.

Auch wurde ein Schlafzimmer, worin viele Wanzen sich in einer Bettstelle eingenistet hatten, dadurch von denselben befreit, daß solche

inwendig mit heißer Sodalauge gereinigt und kochendes Wasser mittels eines kleinen Kessels in die Fugen gegossen wurde, was draußen geschehen muß. Nachdem keine Wanzen mehr heraus krochen und die Bettstelle trocken geworden war, wurden alle Fugen genau mit reichlich Petroleum versehen, dann Insectenpulver hinein gebracht und das Schlafzimmer aufmerksam gereinigt. Nach diesem Verfahren war jede Spur verschwunden.

53. **Gegen Ratten und Mäuse.** Man nehme aus der Apotheke ein Töpfchen frisch zubereiteten Phosphor, bestreiche Schnitten von Roggenbrod mit Butter und dann mittelst eines Spans mit dem Phosphorbrei, lege sie stückweise an die Orte, wo man Ratten und Mäuse spürt, welche sie gern fressen und ganz sicher bald nachher verschwinden. Sollte indeß der Phosphor nicht ganz frisch zubereitet sein, so ist die Anwendung vergeblich. Da dieses Mittel eben so tödtlich bei Hunden wirkt, so müssen sie fern gehalten werden. Eine ganz besondere Vorsicht ist beim Streichen des Phosphors dann nothwendig, wenn man auch nur die geringste Verletzung an der Hand haben sollte, indem die Berührung der verletzten Stelle mit dem Phosphor lebensgefährlich wirkt. Ein einfacheres Mittel gegen Mäuse besteht im Legen von vergiftetem Weizen, welcher in jeder Apotheke zu haben ist. Doch müssen die Räume, wo vergiftete Körner gelegt sind, verschlossen werden, damit nicht Kinder dahin kommen; auch würde Geflügel von den Körnern sterben.

Mittel zur Verminderung schädlicher Thiere in Feld und Garten sind in meinem Gartenbuche mitgetheilt.

54. **Schnecken aus Kellern zu entfernen,** werde der Boden des Kellers und da, wo Schnecken sich zeigen, genau mit ordinärem Salz bestreut, Viehsalz erfüllt hinreichend den Zweck. Zugleich besprenge man die Wände einigemal mit starkem Salzwasser, und es wird jede Spur dieser ekelhaften Thiere verschwinden.

55. **Auffrischen der Wachstuchdecken.** Es dient dazu das Abreiben mit Terpentin, gerade so wie bei polirten Möbeln.

56. **Lackirte Geräthe zu behandeln.** Nöthigenfalls reibe man von denselben mit etwas Oel und einem Stück Fensterleder allen Schmutz, putze dann mit einem reinen Stück Fensterleder oder einem abgegangenen seidenen Tüchelchen die Geräthe mit Mehl ab. Bei gelbem Lack kann man zugleich etwas Curcumei und bei rothem Krapppulver anwenden. Sind dieselben der Art, daß sie aufeinandergestellt werden, z. B. Theebretter, Präsentirteller und Körbchen, so lege man Seidenpapier zwischen jedes Stück, damit sie nicht gerieben werden. Um sie lange hübsch zu erhalten, vermeide man beim Gebrauch das Aufstellen heißer Gegenstände und das Hin- und Herschieben auf denselben.

57. **Polirte Hefte an Gabeln und Messern aufzufrischen.** Man nimmt ein Stück abgegangener Leinwand, wischt 2—3 Tropfen Oel daran, thut etwas Möbelpolitur darauf und polirt damit die Hefte, indem man etwas Schwärze mit der Politur einreibt.

58. **Das Springen der Lampengläser einigermaßen zu verhüten.** Man stelle sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, lasse sie eine kleine Weile kochen und in dem Wasser erkalten. Im Uebrigen mache man anfangs die Flamme nicht zu groß.

59. **Bettwachs.** Es kann dazu halb Wachs und halb geschabte weiße Seife, zusammen geschmolzen und nachdem die Mischung hart geworden, zum Bestreichen der inwendigen Seite der Zieche gebraucht werden, wodurch dieselbe weniger leidet, als durch Anwendung von purem Wachs. Das Wichsen ist indessen, wie beim Bettwerk bemerkt worden, nur bei einer geringeren Qualität zu empfehlen.

60. **Beachtenswerth.** Einen frisch gemachten Dintenfleck, sowie auch ein Wort, welches man beim Schreiben zu entfernen wünscht, kann man im Augenblick des Entstehens durch Abwischen mit einem reinen, naßgemachten Tüchelchen wegschaffen. Vor dem Weiterschreiben muß selbstredend solche Stelle vorher ganz trocken sein.

Um in vorkommenden Fällen auf einem Briefcouvert eine aufgeklebte Marke wieder abzunehmen, mache man die untere Seite naß, wo man dann, sobald die Nässe durchgedrungen ist, dieselbe abnehmen kann.

61. **Guter Zahnkitt.** Zum Ausfüllen eines beschädigten Zahnes lege man ein Stückchen Gutta-Percha in kochend heißes Wasser, wenn es ganz weich geworden ist, drücke man es in die vorher gründlich gereinigte Zahnlücke und der Zweck ist erfüllt. Sollte es nach längerer Zeit nöthig sein, so läßt sich dies Verfahren leicht wiederholen.

62. **Weiße Seife zu kochen.** Zu 2 Pfund (1 Kilogr.) reinem Fett nehme man 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Seifenstein (Aetz-Natron) und 7$^1/_2$ Maaß (8$^1/_2$ Liter) Regenwasser. Die Hälfte des Wassers werde mit dem Fett und Seifenstein 1$^1/_2$ Stunden gekocht. Dann gebe man das übrige Wasser hinzu, lasse die Masse nochmals völlig 1$^1/_2$ Stunden kochen, während von Anfang an ununterbrochen gerührt werden muß. Zuletzt werden 6 Loth (10 Neuloth) Salz gut durchgekocht. Dann nehme man zum Abkühlen eine Kleinigkeit heraus, um zu sehen, ob die Seife gerinnt, wäre das nicht, so muß das Kochen noch fortgesetzt werden. Sobald die Probe gut ist, spüle man ein Waschfaß mit kaltem Wasser aus, so daß es recht feucht wird, und fülle die Masse hinein. Am nächsten Tage wird die Seife in beliebige Stücke geschnitten und solche zum Trocknen an einen luftigen Ort gebracht.

Zu dieser Seife kann man jedes beliebige ausgekochte Fett gebrauchen, doch gehören dann statt eines Pfundes ($^1/_2$ Kilogr.) 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.) dazu, jedenfalls aber muß ein Drittheil reines Fett zugesetzt werden.

Der Seifenstein ist in den meisten Apotheken und Droguen-Handlungen und zwar das Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) zu 5 Sgr. zu haben, freilich ist die Qualität, wovon das Gerathen der Seife abhängt, nicht immer die gewünschte.

63. **Hefen jahrelang ihre gährende Eigenschaft zu erhalten.** Man übergieße eine beliebige Quantität Bierhefe mit Wasser, schüttle sie gehörig um und lasse die Masse so lange stehen, bis die Hefe sich gehörig abgesetzt hat und die oben stehende Flüssigkeit geklärt erscheint, worauf dieselbe abgegossen und der rückständigen Hefe so viel geriebener Zucker zugesetzt wird, daß sie eine dicke Syrupconsistenz angenommen hat, wo sie alsdann in verschlossenem Glase an einem kühlen Orte aufbewahrt wird.

Dieses für Manche so werthvolle Mittel verdanken wir dem Herrn Professor Dr. Artus, welcher es unter dem Bemerken mittheilt: daß vielfache Anfragen, ob Hefe nicht aufzubewahren sei und wie? in sein chemisch-technisches Bureau gelangt seien, worauf er nach vielen Versuchen obiges Verfahren empfiehlt und bemerkt, daß er also bereitete Hefe von $1^1/_2$ Jahren besitze, die allen Bedingungen einer guten Hefe entspreche.

64. **Feuchte Wände, auch ein Ruin für aufgehängte Bilder.** Möchte man dieselben nicht gut anders placiren können, so hänge man sie zum Schutz vor Feuchtigkeit an lange Nägel mit starken gelben Knöpfen ganz vorgeschoben auf, damit sie etwas von der Wand abstehen, was überhaupt bei jeder Außenwand zu rathen sein dürfte, und stelle mehr nach unten hin einen starken Kork zwischen Bild und Wand, was wenig zu bemerken ist. Im Uebrigen sollte man nicht versäumen, das Mauerwerk durch einen zuverlässigen Maurer nachsehen zu lassen. Möchte aber von vorn herein eine Wand feucht gewesen sein, so soll nach englischen Versuchen dieselbe dadurch in eine trockene umgewandelt werden können, daß außerhalb Epheu angepflanzt wird, der mit seinen zahlreichen Saugwurzeln die Feuchtigkeit aus dem Mauerwerk aufnimmt.

65. **Packen von Porzellan und Glas.** Zu Ersterem macht man auf den Boden einer starken Kiste eine dünne Lage von Heu. Dann fängt man zuerst bei den Tellern an, welche sammt den Schüsseln aufrecht gestellt werden müssen. An der Seite der Kiste, wo man zu packen anfängt, sowie auch an der Rückseite derselben, wird etwas Heu

gelegt und dann eine Reihe Teller von einer Seite bis zur andern fest nebeneinander gestellt, wobei zwischen jeden Teller eine Kleinigkeit Heu gelegt wird, was auch am Ende zu berücksichtigen ist. Zwischen jede Reihe der also hingestellten Teller wird ebenfalls Heu gelegt und so fortgefahren. Dann kommen die Schüsseln, womit man ebenso verfährt. Suppenterrinen und derartige Gegenstände werden mit Kleinigkeiten, jedes Stück einzeln in Papier gewickelt, ausgefüllt und dann nicht stehend, sondern liegend zwischen Heu gepackt. Untertassen werden einzeln mit einem Blättchen Papier oder etwas Heu durchschichtet und aufrecht fest in einander gelegt, Obertassen mit dazwischen gelegtem Papier reihenweise gleichfalls fest in einander gelegt und beim Nebenanpacken die Henkel berücksichtigt. Kaffeekannen, Theetöpfe, Zuckerdosen, oder was es dieser Art sein mag, werden gut mit Heu versehen und möglichst schließend neben einander gelegt. Das aufrecht Gestellte geht häufig entzwei. Mit den Glasgeräthen verfährt man ebenso. Eine Hauptsache ist beim Packen, daß kein Stück unmittelbar das andere berührt, alles so fest gepackt sei, daß es nicht bewegt werden kann, und daß man zuletzt mit einer starken Lage Heu das Ganze bedecke, so daß beim Zumachen des Deckels derselbe schließt. Endlich wird auf die Adresse ein großes deutliches Oben gemacht. Wenn die Verpackung nach dieser Angabe ausgeführt wird, so darf man versichert sein, daß kein Stück zerbricht.

66. **Benutzung des Mais — türkischen Weizens.** Der Mais verdient seines großen und vielfachen Nutzens wegen überall, wo das Klima nicht zu ungünstig ist, mehr und mehr angebaut zu werden, und kann die Verfasserin bei der Cultur desselben mit Recht auf die späteren Auflagen ihres Gartenbuches hinweisen.

Was den verschiedenartigen Nutzen des Mais betrifft, so sei erwähnt, daß die ausgekörnten Kolben, sowie die Stengel der Pflanze sehr gut brennen; die Blätter, welche sich um den Kolben befinden, sind vortrefflich für Strohsäcke und selbst für Matratzen anstatt Seegras; doch ist es gut, sie zu diesem Zweck der Länge nach in fingerbreite Streifen zu reißen, wodurch sie elastischer werden

Die Blätter getrocknet, sind ein gutes Futter für's Rindvieh, entweder als Heu gegeben oder auch zerschnitten und angebrüht in's Saufen, ja man kann dazu sogar die ausgekörnten Kolben und die Stengel gebrauchen, doch muß dies Alles wohl getrocknet sein, weil es sonst leicht schimmelt und dem Vieh schädlich ist; auch die abgeschnittenen Blüthen werden entweder frisch oder getrocknet dem Rindvieh verfüttert. Vielfach wird der Mais auch als Grünfutter gebaut. $2^1/_4$ Morgen (57 Ar) sollen 450 Centner (22,500 Kilogr.) Grünfutter oder 112 Centner (5600 Kilogr.) Heu geben. Doch wird man sich

auch in einer kleineren Landwirthschaft, wo der Mais in geringerem Maße gezogen wird, bei der Grünfütterung gut stehen; das Vieh frißt ihn gern, er ist demselben sehr zuträglich und wirkt besonders günstig auf den Milchertrag, und da er nie mißräth, so ist er oft eine gute Aushülfe, wenn der Klee fehlt.

Die Körner des Mais sind ein vortreffliches Futter für die Schweine, in Amerika gibt man sie auch den Pferden. Wirft man jedem Schweine etwa 6 – 8 Wochen vor dem Schlachten anfangs täglich 12 Hand voll beim Füttern in den Trog, Morgens, Mittags und Abends etwas mehr, in den letzten Wochen das Doppelte; so wird das Fleisch dadurch besonders fest, kräftig und kernig. Auch ist der Mais das ausgezeichnetste Futter für das Federvieh, man streut es wie anderes Futter hin, die Hühner legen früher darnach, die Eier haben einen besonderen Wohlgeschmack und besonders gelbe Dotter. Die Gänse aber werden damit gestopft, wie dies im Abschnitt „Mästen des Geflügels" mitgetheilt ist. Im Uebrigen gibt der Mais ein schönes Mehl, doch muß er recht trocken sein und vor dem Mahlen auf der Mühle geschält werden. Die Anwendung ist von der 14ten Auflage an in meinem Kochbuch enthalten.

67. **Vortheil des Gänsestopfens mit Mais.** Eine gemästete Gans nach der Vorschrift: „Mästen des Geflügels" rc. wird 14 bis 18 Pfund (7—9 Kilogr.) schwer, gibt bis zu 5 Pfund (2½ Kilogr.) Fett und eine Leber von der Größe eines Tellers, im Gewicht 42 Loth bis zu 2 Pfund (70 Neuloth bis 1 Kilogr.), deren eine bei den Delikatessenhändlern bis zu 2½ Thalern im Preise steht und sicherlich gut verkauft werden könnten, ganz besonders da die Lebern frisch sind, was bei Sendungen aus Straßburg nicht möglich ist. Auch wird von Feinschmeckern allgemein geklagt, daß die Gänseleberpasteten immer schlechter würden. Das Gänsestopfen und das Verkaufen der Lebern oder die Bereitung der Gänseleberpasteten könnte daher eine reichliche Erwerbsquelle für Familien werden, die auf ein kleines Einkommen angewiesen sind. Ganz echte, vielfach erprobte Straßburger Recepte von Gänseleberpasteten sind in den letzten Auflagen meines Kochbuches enthalten.

68. **Was beim Umziehen zu beachten ist.** Man sollte beim Miethen einer unbekannten Wohnung, falls man einen Contract auf mehrere Jahre zu machen wünscht, denselben nicht eher abschließen, bis man einen Winter darin zugebracht hat. Das Angenehme einer Wohnung fällt sogleich in's Auge, die Uebelstände aber lernt man häufig erst später kennen.

Ein Umzug ist mehr oder weniger eine kostspielige Sache; erst

recht kostbar aber kann er dann werden, wenn man unredliche oder unbrauchbare Leute zur Hülfe hat und nicht mit eigener Ueberlegung das Ganze leitet. Jedenfalls ist Achtsamkeit das einzige Mittel, nicht viel einzubüßen und die Möbel zu schonen. Da man in der ersten Zeit vom Ordnen und Einrichten der neuen Wohnung sehr in Anspruch genommen ist, so nehme man Hauptarbeiten, z. B. Wäsche, noch vor dem Umzug vor und lasse, so viel es sein kann, auch die Oefen und Geräthe vorher putzen und die Schränke sauber ausscheuern. Das sämmtliche Einpacken darf man nicht bis zu den letzten Tagen verschieben, sondern man fange bei dem Entbehrlichsten schon früher damit an. Alles von besonderem Werth, als: Betten, Leinwand, Silber &c., werde in Kisten, welche nachdem verschlossen werden können, eingepackt. Zwischen den Betten sind Spiegel, leicht zerbrechliche Geräthe und Kupferstiche am besten bewahrt. Wenn der Umzug im Ort stattfindet, so darf es für Porzellan und andere Geräthe nicht an Körben fehlen, was man nicht hat, werde früh genug beschafft. Es ist besser, daß die vollen Körbe in der neuen Wohnung hingestellt werden, als sie jedesmal auszuräumen. Glassachen und Porzellan müssen einzeln mit Papier versehen und so hineingelegt werden, daß es ganz fest schließt und beim Tragen nicht das Mindeste an einander stoßen kann. Bei einem ferneren Umzug muß selbstredend Glas und Porzellan vorsichtig in Kisten gepackt werden, wie vorstehend das Nähere darüber mitgetheilt ist.

Zum Transport der gewöhnlichen Möbel im Ort ist selbstredend ein langer niedriger Rollwagen am zweckmäßigsten, damit man sie leichter auf- und abnehmen könne. Zum Schonen derselben muß man hinreichend für Heu oder Stroh sorgen, um überall, wo sie zusammentreffen, etwas zwischen zu stecken, weil sonst viel beschädigt wird. Feinere Möbel leiden weniger in einem Möbelwagen, am wenigsten aber durch Tragen auf einer Bahre; es müssen solche durch alte Decken geschont werden. Wie und wohin man die Möbel gestellt zu haben wünscht, das muß vorher wohl überlegt werden, wozu bei beschränkten Räumen zuvor ein Ausmessen der Plätze nothwendig ist. Damit beim Umziehen das Kochen möglichst wenig Aufenthalt mache, richte man sich am Tage vorher darauf ein. Ein Gericht, was am wenigsten Umstände erfordert und in bürgerlichen Verhältnissen genügend sein wird, ist eine Kartoffelsuppe mit einem Stück Rindsfleisch darin gekocht.

Beim Umzug suche man es so einzurichten, daß eine zuverlässige Hand in der bisherigen Wohnung sei, die dafür sorgt, daß die Träger keinen Aufenthalt haben und daß alles ordentlich zugehe. Unterdeß muß auch in der neuen Wohnung eine eben so zuverlässige Hand anwesend ein, um die Gegenstände in Empfang zu nehmen, unter Schluß zu bringen

und dafür zu sorgen, daß jedes Stück Möbel sogleich auf den bestimmten Platz aufgestellt werde, weshalb ein Tischler zur Hand sein muß. Hierbei darf man, wie schon früher erwähnt, kein Stück Möbel, am wenigsten Schränke zu nahe an die Wand stellen, damit die Rückseite derselben nicht von der Luft abgeschlossen und beim Reinigen der Tische und Anrichten nicht die Wände beschmutzt werden. Zum Schonen der Tapeten dürfen auch Stühle nicht zu nahe an die Wand gestellt werden, es würde überhaupt unschön aussehen. Zum Feststellen der Schränke sorge man vorher für kleine Stückchen von Brettern, welche bei den Tischlern als Abfall zu haben sind.

69. **Die Trichinen-Krankheit betreffend.** Die königliche Regierung veröffentlichte nach der Kölner Zeitung Nr. 307 im Amtsblatt zur Warnung einen Aufsatz, woraus die Verf. hier kurz einen Auszug mittheilt.

In einigen Gegenden Deutschlands hat die Trichinen-Krankheit der Schweine die öffentliche Aufmerksamkeit in hohem Grade in Anspruch genommen, indem der Genuß des Fleisches von solchen kranken Schweinen beim Menschen nicht bloß eine höchst schmerzhafte Krankheit, sondern selbst den Tod zur Folge haben kann. Es gibt zwei Arten von Schmarotzerthieren, Finnen und Trichinen, welche fast ausschließlich bei Schweinen und zwar im Muskelfleisch derselben vorkommen. Die Finnen sind schon längst bekannt. Die Trichinen sind kleine faden- und spindelförmige, nur mit einem guten Vergrößerungsglase erkennbare Würmchen, welche in sehr kleinen $^1/_{50}'''$ (0,04 Millimeter) langen und $^1/_{100}'''$ (0,02 Millimeter) breiten kalkartigen Käpselchen wohnen. Wird trichinenhaltiges Schweinefleisch genossen, so lösen sich die Kapseln, worin die Trichinen leben, im Magen auf. Die Würmchen gelangen in den Darmkanal und von hier aus in alle Muskeln des Körpers, in welchen sie sich wieder einkapseln. Die hierdurch entstandene Krankheit äußert sich zunächst durch Zerschlagenheit, Schmerz in allen Gliedern, Uebelkeit, Appetitlosigkeit bei belegter Zunge, so daß ein gastrisch-rheumatisches Fieber vorhanden zu sein scheint. Leicht geräucherte Schinken, leicht gebratene Bratwürste, nicht gahr gekochte Fleischklößchen, Knack- und Cervelatwürste können durch den Gehalt an trichinenhaltigem Schweinefleisch eine solche Krankheit veranlassen. Nur wochenlanges Pökeln und starkes Räuchern tödtet die Trichinen. Am sichersten geschieht dies aber durch die anhaltende Siedhitze, weshalb der Genuß von gahr gekochtem Schweinefleisch oder völlig gahrem Braten mit keiner Gefahr verbunden ist.

Neue Maaße und Gewichte.

Die seit dem 1. Januar 1872 erfolgte Einführung eines einheitlichen Maaßes und Gewichtes im ganzen Deutschen Reiche machte es nothwendig, die sämmtlichen Maaß- und Gewichtsangaben in dem Buche umzurechnen. Da indessen mit der gesetzlichen Einführung des neuen Systems die zeitherigen Maaße und Gewichte voraussichtlich noch nicht, insbesondre in den Hauswirthschaften nicht gänzlich verdrängt sein werden, so erschien es zweckmäßig, die alten Verhältnisse vorläufig beizubehalten, und die entsprechenden neuen Maaße und Gewichte aber beizufügen. Für diejenigen Leserinnen, welche in der Hausfrau eine Belehrung auch über diesen Gegenstand suchen, sei Folgendes bemerkt.

Das neue Längenmaaß heißt Meter; dasselbe tritt an die Stelle des Fußes und der Elle und ist ungefähr = 3 preuß. Fuß, ziemlich genau = $1\frac{1}{2}$ preuß. Elle. Das Meter wird in 100 Centimeter getheilt. Das Centimeter entspricht dem bisherigen Zoll, ist aber kleiner, nämlich etwa $\frac{1}{3}$ Zoll; der Nagel am kleinen Finger einer erwachsenen Person ist etwa 1 Centimeter breit. Der zehnte Theil des Centimeters heißt Millimeter und wird statt der Linie zum Messen sehr kleiner Dimensionen benutzt; eine nicht zu feine Stecknadel ist etwa 1 Millimeter dick. 10 Meter heißen ein Dekameter, entsprechend der bisherigen Ruthe; 1 Dekameter ist ungefähr $2\frac{1}{2}$ zwölffüßige Ruthen. 1000 Meter bilden das Kilometer, zum Messen von Wegen, Eisenbahnstrecken u. s. w. Um einen Weg von 1 Kilometer zu gehen, braucht ein gewöhnlicher Fußgänger etwa 20 Minuten. 7500 Meter sind die neue Meile, dieselbe ist nahezu so groß wie die bisherige preuß. Meile.

Flächen wurden bisher nach Quadratfuß, Quadratruthen u. s. w. gemessen. Aus Länge und Breite kann die Hausfrau berechnen, wie viel Quadratfuß der Fußboden eines Zimmers, die Fläche einer zu tapezirenden Wand u. s. w. ist. Das neue Maaß für solche Flächen ist das Quadratmeter, ein rechtwinkliges Viereck von 1 Meter Länge und 1 Meter Breite. Eine Tafel oder Tischplatte ist 2 Quadratmeter groß, wenn sie 1 Meter breit und 2 Meter lang ist; eine Wand von 6 Meter Länge und 3 Meter Höhe ist 18 Quadratmeter groß. Das Quadratmeter ist ungefähr 10 Quadratfuß. 1 Quadratmeter hat 100 Quadratcentimeter und 10000 Quadratmillimeter.

Digitized by Google

Grundstücke werden statt nach Morgen künftig nach Ar berechnet. Ein Ar ist eine rechtwinklige Fläche von 10 Meter Länge und 10 Meter Breite, hat also 100 Quadratmeter. Auf 1 preuß. Morgen gehen ziemlich genau 25 Ar. 100 Ar heißen ein Hektar, dies ist das größte Feldflächenmaaß, es ist ungefähr = 4 preuß. Morgen.

Holz-, Stein- und Erdmassen, Wassermengen, Gasmengen u. s. w. wurden bisher nach Kubikfuß, Klaftern, Schachtruthen gemessen; an Stelle dieser Maaße tritt das Kubikmeter, ein rechtwinkliger Raum von 1 Meter Länge, 1 Meter Breite und 1 Meter Höhe. 1 Kubikmeter ist ungefähr 32 Kubikfuß, eine Klafter Holz $3\,^1/_3$ Kubikmeter.

Das neue Hohlmaaß heißt Liter, dasselbe ist etwas kleiner als das preuß. Quart, und zwar sind 8 Liter soviel wie 7 Quart; man wird daher 8 Liter nehmen müssen, wo man sonst 7 Quart gebraucht hat; statt 1 preuß. Quart kann, ohne erheblichen Fehler, $1\,^1/_8$ Liter gerechnet werden. Das halbe Liter heißt Schoppen, außer diesem kommen noch Viertel, Achtel, Sechzehntel und Zweiunddreißigstel, sowie Zehntel Liter in Gebrauch. 100 Liter heißen ein Hektoliter, dieses dient zum Abmessen von Bier, Wein und anderen Flüssigkeiten, ebenso auch von Getreide, Kartoffeln und Kohlen. 1 Hektoliter ist nahezu = $1\,^1/_2$ preuß. Eimer oder = 2 Berliner Scheffel. 50 Liter oder $^1/_2$ Hektoliter bilden den Neuscheffel, dieser ist dem Berliner Scheffel fast gleich, letzterer faßt nämlich 55 Liter.

Das neue Gewicht heißt Kilogramm, dasselbe ist genau = 2 Pfund und wird in 100 Neuloth oder Dekagramm getheilt; 1 Loth hat 10 Gramm, also 1 Kilogramm = 1000 Gramm. Ein Gramm ist ungefähr so schwer, wie ein halber preußischer Silbergroschen oder wie 6 ungebrannte Kaffeebohnen mittlerer Größe. Die Unterabtheilungen der Gramme kommen als Apothekergewichte vor, sie sind: Decigramme = $\frac{1}{10}$ Gramm, Centigramm = $\frac{1}{100}$ Gramm, Milligramm = $\frac{1}{1000}$ Gramm. Der Centner bleibt ungeändert, auch das Pfund = $^1/_2$ Kilogramm wird beibehalten. Der Centner hat 100 Pfund oder 50 Kilogramm, das Pfund 50 Loth oder 500 Gramm. Das neue Pfund ist also dem alten völlig gleich, 50 Neuloth sind also = 30 alte Loth, d. h. 5 Neuloth = 3 alte Loth oder 1 altes Loth = $1\,^2/_3$ Neuloth.

1 altes	Loth	= $1\frac{2}{3}$	Neuloth	= $16\frac{2}{3}$	Gramm.
2 alte	"	= $3\frac{1}{3}$	"	= $33\frac{1}{3}$	"
3 "	"	= 5	"	= 50	"

Pierer'sche Hofbuchdruckerei. Stephan Geibel & Co. in Altenburg.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google